



Pečené zemiaky v alobalu

Suroviny

4 zemiaky (každý asi 200 g)

400 g brokolice

Pažitkový krém

20 g pažitky

250 g tvarohu

75 ml jogurtu

75 g kyslej smotany

Syrová Salsa

1 červená paprika

200g cukety

2 jarné cibuľky

100 g Goudy

Citrónová šťava

soľ a korenie

Postup

Predhrejeme rúru na 200 ° C Umyté zemiaky zabalíme do alobalu a pečieme asi 50 minút v strede rúry na rošte.

Medzitým si očistíme brokolicu, rozdelíme na ružičky a varíme nad parou kým zmäkne.

Smotanu tvaroh a jogurt jemne vymixujeme mixérom, pridáme pažítku, soľ a korenie a premiešame.

Pre syrovú salsu očistíme zeleninu a nakrájame na kúsky. Syr tiež nakrájame na malé kocky.

Zmiešame s citrónovou šťavou, soľou a korením.

Upečené zemiaky rozbalíme, pozdĺžne prekrojíme a plníme.