

Pečené brambory se dvěma omáčkami

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brambor
2 polévkové lžíce soli
1 lžíce provestánského koření
svazek ředkviček
2 svazky pórku
1 stroužek česneku
2 kelímky plnotučného jogurtu
čerstvě namletý bílý pepř
2 vejce
1 svazek pažitky
0,25 kg tvarohu
5 lžic mléka

Postup

Brambory důkladně omyjeme a rozpůlíme. Plech na pečení posypeme solí a bylinkami. Půlky brambor klademe řeznou plochou na plech a v přehřáté troubě a pečeme asi 45 minut. Mezitím opereme ředkvičky a pórek. Ředkvičky nakrájíme na drobné tyčinky, pórek na proužky. Oloupaný česnek nakrájím na plátky nebo rozdrtíme. Jogurtovou omáčku připravíme smícháním jogurtu s nakrájenými ředkvičkami, pórkem a česnekem (část zeleniny dáme bokem na ozdobení). Směs osolíme a opeříme, Misku naplníme omáčkou a ozdobíme ředkvičkou a pórkem. Na tvarohovou omáčku si uvaříme vejce natvrdo asi 10 minut. Opranou pažitku drobně pokrájíme. Vychladlá vejce oloupeme a nakrájíme na kostičky. Tvaroh dohladka rozmícháme s mlékem, pokrájenou pažitkou a vajíčkem. Osolíme a opeříme. Brambory podáváme s těmito omáčkami. Výborné je to s vychlazeným kefirem, nebo podmáslem.