

PEČENÉ BRAMBORY PLNĚNÉ RICOTTOU

Pečené brambory s ricottovo – jogurtovou náplní a čerstvými bylinkami.



Suroviny

4-6 brambor stejné velikosti

250 g ricotty speciale

3 polévkové lžíce jogurtu

olivový olej

1 hrst čerstvých bylinek

mletý černý pepř

sůl

pažitka na ozdobení

Příprava:

Brambory se slupkou omyjte, osušte, osolte a položte na čtverce alobalu, které jste potřeli olejem. Dobře uzavřete, aby neunikala pára. Pečte na mřížce nebo na plechu při 180 °C asi 30 – 40 min doměkka. Rozbalte alobal a brambory ještě 10 minut opékejte do křupava. Odřízněte vršek, trochu vydlabejte a naneste náplň. Ricottu rozmíchejte s jogurtem, nasekanými bylinkami, pepřem a solí. Ozdobte pažitkou.



Přílohy



Ostatní



15 minut
příprava



50 minut
pečení



Nízká
obtížnost