

Pečené zemiaky s cottage cheese

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky umyjeme a v šupke dáme variť do osolenej vody. Potom vodu zlejeme a necháme ich trochu vychladnúť. V miske zmiešame biely cottage cheese s nadrobno pokrájanou červenou cibuľou, cesnakom, chilli papričkou, dochutíme morskou soľou, pažítkou, rozmarínom, mletou rascou a sušenou zeleninovou zmesou. Na plech vystlaný papierom na pečenie poukladáme prekrojené uvarené zemiaky (aj so šupkou) a na každú polovičku zemiaku dáme cca lyžicu ochutenej zmesi z cottage cheesu. Hotové sú, keď začnú na vrchu pekne mierne hnednúť.

Ingrediencie

- **Blaník cotagge 150 g** - 150 g
- **Zemiaky** - 600 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Pažítka** - 2 g
- **Olivový olej** - 4 g
- **Rozmarín** - 1 g
- **Rasca** - 1 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 2 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

