

# Pečené brambory s Jihočeským tvarohem a ředkvičkami

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

## Ingredience (4 porce)

- 12 středních brambor
- 200 g slaniny
- 350 g Jihočeského tvarohu
- 200 g Jihočeské zakysané smetany
- 100 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 1 lžička dijonské hořčice
- sůl
- pepř
- 1 svazek ředkviček
- pažitka



## Návod na přípravu:

Brambory uvaříme ve slupce do poloměkka. Ředkvičky nakrájíme na malé kostičky, pažitku nakrájíme najemno a smícháme s hořčicí, Jihočeským tvarohem, čerstvou Jihočeskou smetanou a Jihočeskou zakysanou smetanou. Brambory oloupeme a každou zabalíme do proužku slaniny. Konce slaniny lehce připícheme párátkem, aby se obal během pečení nerozevřel. Brambory naskládáme na plech a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C. Zbylou slaninu nakrájíme na kostičky a nasypeme asi po 10 minutách na plech k bramborám. Omáčku rozdělíme na talíře, přidáme pečené brambory a nakonec posypeme opraženými kostičkami slaniny.