

# Pečené zemiaky so syrovým krémom

## Potrebuje

- - 1 kg zemiakov
- - 250 g tvaroh
- - 1 kyslá smotana
- - 1 ks Karička črievko
- - mladá cibolka
- - 1 strúčik cesnaku
- - pažitka
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - rasca

## Postup

Zemiaky umyjeme, každý po dĺžke rozkrojíme, poukladáme na pekáč. Posolíme ich, posypeme rascou a upečieme. Tvaroh, Karičku a smotanu zmiešame. Pridáme nadrobno pokrájanú cibulku, roztláčený cesnak, posekanú pažitku. Dohľadka vymiešame. Na každý zemiak navrstvíme krém a ešte teplé podávame s čerstvým zeleninovým šalátom.

---

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 35 minút

porcie: 4-5

bezlepkový recept: Áno