

Brambory s tvarohem a koprem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

800 g	brambory (nejlépe nové)
200 g	tvrdý tvaroh
3 stroužek	česnek
	sůl
100 g	máslo
	kopr (nebo kopr v sladkokyselém nálevu)



Postup přípravy

Brambory oloupeme (popř. u nových brambor jen kartáčkem sedřeme slupku) a rozkrájíme na menší kousky. Opláchneme je a dáme do studené vody. Přivedeme k varu a vaříme asi 15 minut (nožem či vidličkou zkusíme, zda jsou měkké). Mezitím si smícháme rozdrobený tvrdý tvaroh s prolisovaným česnekem a solí. Do právě uvařených brambor přidáme máslo a přesypeme je česnekovým tvarohem. Navrch posypeme nasekaným koprem a můžeme podávat.