

Křupavé brambory „naplacato“ s dýňovým dipem

Udělat z přílohy přednost nemusí být tak složité. Stačí brambory upéct dokřupava. A hlavně k nim udělat fantasticky dip. A o to se tentokrát postará základ z tvarohu ochucený dýní. A to hned v několika podobách – v másle, semínkách a oleji. Slibuju, že tady se o přílohu dělit nebudete.

Počet porcí | 4

Doba přípravy | cca 20 minut + vaření a pečení

Recept je vegetariánský a bezlepkový

INGREDIENCE

Křupavé brambory

- 1,5 kg menších brambor (ideálně podobné velikosti)
- 5 stroužků česneku
- 3–4 lžíce olivového oleje
- několik snítek čerstvého tymiánu
- sůl
- *pečicí papír*

Dýňový dip

- 250 g farmářského tvarohu
- 50 g žervé
- 2–3 lžíce mléka (podle potřeby nebo nemusí být vůbec)
- 50–60 g dýňového másla @agro-el
- 1–2 lžíce dýňového oleje @agro-el
- 30 g opražených dýňových semínek @agro-el
- sůl

Na dokončení

- 30 g dýňových semínek @agro-el, nasucho opražených
- dýňový olej @agro-el

POSTUP

1. Brambory důkladně omyju a ve slupce je vložím do hrnce s osolenou vodou. Vařím podle velikosti přibližně 20–30 minut, dokud nejsou měkké, ale ještě se nerozpadají. Vodu sliju a brambory přendám na velký plech vyložený pečicím papírem.
2. Troubu rozežiju na 195 °C horkovzduch.
3. Jednotlivé brambory pomocí skleničky rozmáčknu naplacato.
4. K bramborám přidám stroužky česneku (neloupu je), čerstvý tymián, sůl a olivový olej. Peču přibližně 30 minut, až jsou brambory křupavé.
5. Dýňová semínka nasucho opražím na pánvi.
6. Mezitím připravím dýňový dip. Tvaroh promíchám s žervé, dýňovým máslem a dýňovým olejem. Osolím a podle konzistence můžu přidat mléko.
7. Část dýňových semínek nasekám nebo nadrtím v hmoždíři a vmíchám do dýňového krému.
8. Brambory posypu zbylými semínky. Podávám jako samostatný chod nebo jako přílohu k masu.