

Plněné brambory s tuňákem

Stuffed tuna potatoes

JEDNODUCHÝ RECEPT

Ingredience

- 4 středně velké brambory
- 350g polotučného tvarohu
- 2 konzervy tuňáka ve vlastní šťávě
- 1 lučina s pažitkou
- pažitka dle chuti
- sůl dle chuti
- máslo (do brambor)



Postup

Brambory se slupkou omyjte a troubu předehřejte na 200 °C. Brambory rozkrojte na polovinu, položte je bez tuku na pekáč a pečte asi 20 minut do změknutí, dokud na povrchu nezezlátnou.

Mezitím si připravte tuňákovou pomazánku: smíchejte tvaroh, lučinu, scezeného tuňáka a nasekanou pažitku, podle chuti osolte.

Po upečení brambor každou polovinu ještě lehce nařízněte uprostřed, vložte do ní kousek másla a osolte. Nakonec brambory naplňte připravenou pomazánkou.