Brambory s Jihočeským tvarohem bez laktózy, jarní cibulkou a tuňákem



20 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 balení Jihočeského tvarohu bez laktózy
- 1 hrst jarní cibulky
- 1 hrst pažitky
- 1 hrst petrželky
- 1/2 lžičky sušeného česneku
- 1/2 lžičky sušené cibule
- 1/2 lžičky citronové šťávy
- 1 konzerva tuňáka
- 500 g grenaille brambor
- sůl
- pepř
- 1 lžička olivového oleje
- hrubozrnná hořčice na ozdobu

Návod na přípravu:

Brambory uvaříme v osolené vodě a necháme vychladnout. V misce smícháme Jihočeský tvaroh, najemno nakrájenou pažitku a petržel, sušený česnek a cibuli, přidáme citronovou šťávu a vše dochutíme solí. Brambory rozkrájíme na čtvrtky a orestujeme na olivovém oleji dozlatova. Servírujeme s bylinkovým Jihočeským tvarohem, tuňákem, jarní cibulkou a hořčicí.