

BABIČKINE ZEMIAKY S TVAROHOM

Suroviny:

zemiaky	1700g
tvoroh	300g
smotana kyslá	100g (biely jogurt)
maslo	80g
rasca celá	
soľ	
petržlenová vňať (pažítka, jarná cibul'ka)	

Postup:

Zemiaky očistíme, umyjeme, pokrájame na väčšie kocky a uvaríme v slanej vode s rascou.

Tvaroh rozmiešame so smotanou.

Petržlenovú vňať umyjeme, osušíme a nasekáme najemno.

Porciu na tanieri prelejme roztopeným maslom, tvoroh a bylinky podľa chuti.