

## ZEMIAKY S TVAROHOVÝM DIPOM

### **Ingrediencie:**

- 1 zväzok redkvičiek
- 1 jarná cibuľka
- 1 citrón
- 1 veľý strúčik cesnaku
- 2 lyžice masla
- 250 g tvarohu jemného (vanička)
- soľ
- čierne korenie
- 16 stredne veľkých nových zemiakov
- čerstvá bazalka

### **Postup:**

1. Redkvičky a cibuľku očistíme, redkvičky rozpolíme a nakrájame na tenké plátky, pokrájame jarnú cibuľku. Z citrónu vymačkáme 1 lyžicu šťavy, prelisujeme cesnak.
2. V miske rozmiešame tvaroh, dochutíme soľou, čiernym korením, polovicou prelisovaného cesnaku, vmiešame šťavu z citróna, jarnú cibuľku a redkvičky a odložíme do chladu.
3. Rozpustíme maslo a premiešame so zvyšným cesnakom.
4. Zemiaky očistíme kartáčikom pod tečúcou vodou, na niekoľkých miestach ich prepichnete vidličkou a povaríme v osolenej vode do mäkka.
5. Keď sú zemiaky mäkké, zlejeme vodu, potrieme ich rozpusteným maslom s cesnakom a dáme zapieť na 30 min do trúby.
6. Zemiaky posypeme nasekanou bazalkou a podávame s redkvičkovým dipom.

