Tvarůžková česnečka

Časová náročnost: 61 minut

Seznam přísad

2 lžíce	olivový olej
150 g	slanina
3 ks	cibule
8 stroužků	česnek
1/5 l	voda
3 ks	větší brambor
1 lžička	kmín
1 lžička	sůl
	mletý pepř
	majoránka (čerstvá či sušená)
300 g	olomoucké tvarůžky



Postup přípravy

V hrnci si na olivovém oleji osmahneme pokrájenou slaninu spolu s nakrájenou cibulí. Na závěr přidáme nasekaný česnek a také mírně (!) osmahneme. Zalijeme vodou, přihodíme na kostičky nakrájené brambory a ochutíme kmínem se solí. Vaříme pod pokličkou asi 20 minut doměkka. Poté dochutíme mletým pepřem a čerstvou či sušenou majoránkou. Rozdělíme na misky, na každou přidáme pokrájené olomoucké tvarůžky a misku dáme krátce zapéct do trouby – asi na 5 minut při 180 stupních Celsia. Vyndáme z trouby a ihned podáváme.

Recept + foto: *www.tvaruzky.cz*