



Pyry z gzikiem

www.monikucha.pl

Składniki :

- 700g twarogu
- 150ml śmietany
- 1 cebula, drobno pokrojona
- 3 ząbki czosnku, zmiżdżone
- 4 rzodkiewki + dodatkowo do ozdoby
- 1 ½ łyżeczki chrzanu
- sól, pieprz, chili do smaku
- koperek, szczypiorek, sałata do ozdoby
- ziemniaki

Przygotowanie :

Twaróg razem ze śmietaną i chrzanem przekładamy do miski i za pomocą blendera miksujemy razem, aż uzyskamy gładką masę, którą łączymy z cebulą, czosnkiem oraz rzodkiewką i przyprawiamy do smaku. Tak przygotowany ser odstawiamy do lodówki na 1-2 godziny aby smaki się przeniknęły.

Gzik podajemy z ziemniakami, które można przygotować i podać na różne sposoby:

- ugotowane w mundurkach lub bez
- upieczone w piekarniku
- upieczone na grillu
- jeżeli pieczemy ziemniaki w piekarniku pamiętajmy, aby kupić odpowiedni gatunek ziemniaka, jeżeli dodatkowo natrzemy bulwę solą uzyskamy pyszną, chrupiącą skórkę :)
- przed pieczeniem nacinamy skórkę ziemniaka na krzyż, dzięki czemu pod wpływem wysokiej temperatury ziemniak się „otworzy” zgodnie z nacięciem.