Ziemniaki z dipem twarogowym

KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaków	1 kg
sól,pieprz,słodka papryka	
pestek słonecznika	2 dag
rzodkiewek	10 dag
ogórków	10 dag
maślanki	125 ml
rzeżuchy	1 pęczek
twaróg	30 dag
olej słonecznikowy	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć na sitku, pokroić wzdłuż na ćwiartki. Następnie przemieszać z olejem, solą, świeżo zmielonym pieprzem i słodką papryką, przykryć, odstawić na kilka minut w chłodne miejsce. Przełożyć na blachę, wsunąć do wcześniej nagrzanego piekarnika, piec 40 minut w temp. 200ºC. Po 20 minutach pieczenia ziemniaki odwrócić. Pestki słonecznika zrumienić na suchej patelni kilka minut na małym ogniu nie przerywając mieszania, przełożyć na talerzyk, odstawić do wystygnięcia. Rzodkiewki i ogórki oczyścić, umyć i osuszyć. Rzodkiewki pokroić w cienkie słupki, ogórki w drobną kosteczkę. Przygotować dip twarogowy: twaróg dokładnie wymieszać z maślanką. Przyprawić na pikantnie solą i grubo zmielonym pieprzem. Dodać cebulkę, połowę rzodkiewki, ogórka, rzeżuchy i pestek słonecznika, przemieszać. Na cztery talerze przełożyć porcje pieczonych ziemniaków. Polać dipem twarogowym. Posypać pozostałym ogórkiem, rzodkiewką, rzeżuchą i pestkami słonecznika. Gotowe ziemniaki z dipem podawać bezpośrednio po przyrządzeniu.