

TEJFÖLÖS, SÜLT BURGONYA

Hozzávalók: 1 kg apró burgonya, só, 2 nyers tojás, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 dl tejföl, 4-5 dkg margarin.

Elkészítés: Az alaposan megmosott burgonyát - miután héját ledörzsöltük - egy kevés sós vízben puhára pároljuk. A felvert tojásokat és az apróra vágott petrezselyemzöldet a tejfölbe keverjük, majd ezzel az öntettel a burgonyát leöntjük. Óvatosan összekeverjük és margarinnal kikent tűzálló tálba terítjük. Közepesen meleg (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15-20 perc alatt pirosra sütjük.

Dúsíthatjuk zöldséggel, hússal.

Ha nagyobb burgonyánk van, karikázzuk fel. Héjában sült burgonyából is készíthető.