

Töltött burgonya

Hozzávalók:

- 800 g burgonya
- 200 g túró
- 1 pohár tejföl
- 200 g félszíros, félkemény sajt
- csipetnyi só
- leheletnyi friss korianderlevél

Elkészítés:

A burgonyát jól megmosva, egészben, héjastól megfőzzük, majd meghámozzuk. Félbevágjuk, és a közepét kanállal kivájjuk. A kivájt és összetört belsejét összekeverjük az áttört túróval, kevés tejföllel, az így kapott töltelékét ízesítjük sóval, fűszerezhetjük kevés friss korianderrel. A masszát visszatöltjük a burgonyákba, és megszórjuk reszelt félszíros, félkemény sajttal. 180 fokos sütőben 10-12 percig pirosra sütjük.

Parajos, sajtos töltött burgonya

Hozzávalók:

- 600 g burgonya
- 400 g paraj
- 400 g reszelt sajt
- 5 dkg vaj
- bazsalikom
- csipetnyi só
- csipetnyi őrölt bors



Elkészítés:

A megmosott, héjában főzött burgonyát meghámozzuk, megfelezzük, és a közepét kanállal kivájjuk. A megmosott és darabolt parajleveleket leforrázzuk, ha mirelitet használunk, akkor természetesen csak felengedjük és kikeverjük. A burgonyákba tegyünk kevés vajat, és felváltva rétegezzük a sóval, borssal és bazsalikommal ízesített parajt, valamint a reszelt sajtot. Több réteget rakhatunk, a tetején sajttal befejezve. 180 fokos sütőben 10-12 perc alatt pirosra sütjük.

Burgonyaomlett

Hozzávalók:

- 200 g burgonya
- 60 g puha vaj
- 6 tojás
- 50 ml tejföl
- csipetnyi só
- csipetnyi őrölt gyömbér
- 1 evőkanál olaj, a sütéshez

Elkészítés:

A megtisztított burgonyát vágjuk kockára, majd főzzük meg. Ha már puha, törjük át villával. A tojássárgáját keverjük habosra a puha vajjal. Tegyük bele sót, gyömbért, a tejfölt. Keverjük bele az áttört burgonyát, és lazítsuk a tojás keményre vert habjával. Serpenyőben, felforrósított kevés olajon süssük meg.

Jó étvágyat!

