



Hozzávalók:

6 nagyobb burgonya (1,2 kg), só, őrölt fekete bors, 1 nagy pohár (450 gramm) tejföl, 6 főtt tojás, 25-30 dkg kolbász vagy virsli

a tál kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin vagy olaj, zsemlemorzsa (ez el is maradhat)

a tetejére:

8-10 dkg trappista sajt

1. A burgonyát kefével dörzsölgetve alaposan megmossuk, majd héjában, enyhén sózott vízben puhára főzzük. Akkor jó ha hústűvel könnyen bele tudunk szűrni a közepéig.
2. Ezután leszűrjük, megvárjuk amíg langyosra hűl, meghámozzuk, és 0,5 centi vastag karikákra vágjuk. Egy közepes (20 x 30 centis) tűzálló tálat vagy kistepsit kivajazunk (olajjal kikenjük), morzsával behintjük, a burgonya felét beleterítjük. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk, a tejföl felét rálocsoljuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk.
3. A főtt tojást meg a lehéjazott kolbászt karikákra vágjuk, egyenletesen a burgonyára halmozzuk. A maradék burgonyával az egészet befedjük, enyhén megsózzuk, megborsozzuk, a tejföl másik felével meglocsoljuk, szintén sózzuk, borsozzuk. A tetejére sajtot reszelünk, végül sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 15-20 percig sütjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 600 kcal • fehérje: 27,0 gramm • zsír: 31,2 gramm • szénhidrát: 52,6 gramm • rost: 5,2 gramm • koleszterin: 497 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.