

## Burgonyás, sajtos pogácsa (krumplis, sajtos pogácsa)



### Hozzávalók:

1 kg öreg burgonya (az újkrumpli nem jó hozzá), 5 dkg élesztő, kb. 3 dl tej, 25 dkg reszelt trappista sajt, 8 dl (kb. 50 dkg) Graham-liszt (lehet rétesliszt vagy finomliszt is), 7,5 dl (kb. 50 dkg) finomliszt, 1 evőkanál só, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin  
a nyújtáshoz:  
egy kevés liszt  
a lekenéshez:  
1 tojás, (vaj vagy margarin)

1. A burgonyát héjában megfőzzük, majd leszűrjük, még melegen meghámozzuk, áttörjük és hagyjuk kihűlni. Közben az élesztőt kb. 1 deci langyos tejbe morzsolva fölfuttatjuk, a sajtot lereszeljük.
2. A kétféle lisztet egy nagy tálban 1 evőkanálnyi sóval összekeverjük és a margarinnal elmorzsoljuk. Az élesztőt meg a burgonyát hozzáadjuk, 20 deka reszelt sajtot beleszórunk, végül a maradék langyos tejjel közepesen kemény tésztává dagasztjuk.
3. Ezt követően konyharuhával letakarjuk és egy éjszakára hűtőszekrénybe rakjuk. Másnap enyhén lisztezett gyúródeszkán kétujjnyi vastagságú, kb. 30×30 centis lappá nyújtjuk. A tészta tetejét késsel kissé bevagdossuk, majd a simára vert tojással megkenjük, 8 centi átmérőjű fánk-, illetve pogácsaszaggatóval kiszúrjuk és az így kapott pogácsákat sütőpapírral bélelt tepsire sorakoztatjuk.
4. A maradék reszelt sajtot a tetejére szórjuk, végül előmelegített sütőben nagy lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) 5 percig, majd a közepesnél egy kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) további 20 percig sütjük.

### Jó tanács

- Akinek tojásmentesen kell étkeznie, a kis süteményeket olvasztott vajjal vagy margarinnal

## Burgonyás, sajtos pogácsa (krumplis, sajtos pogácsa)

(lehet olaj is), kenje le.

18 darab

Elkészítési idő: 1 óra 50 perc + kelesztés

Egy darab: 420 kcal • fehérje: 12,9 gramm • zsír: 18,3 gramm • szénhidrát: 49,3 gramm •  
rost: 8,7 gramm • koleszterin: 31 milligramm