

Hercegnő burgonya (pommes duchesse)



Hozzávalók:

1 kg burgonya, só, 4 tojássárgája, 1-1 csipetnyi őrölt fehér bors és reszelt szerecsendió a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a lekenéshez:

1 tojás

1. A burgonyát megtisztítjuk, nagy kockákra vágjuk - ha kicsire vágjuk, több helyen éri a víz, hígabb lesz később a massa. Enyhén sózott vízben megfőzzük, de vigyázunk, hogy ne főjön szét.

2. Leszűrjük, nagyon alaposan lecsöpögtetjük, majd amilyen forrón csak lehet, krumplinyomón áttörjük. Azonnal belekeverjük a tojások sárgáját, mert csak így veszi föl a krumpli, ha hidegen adjuk hozzá, ellágyítja. Ha kell, utanasózzuk, a fehér borszal és a reszelt szerecsendióval fűszerezzük.

3. Csillagcsöves habzsákba kanalazzuk, majd kivajazott tepsire csinos kis halmokat nyomunk belőle. Felvert tojással óvatosan, hogy a díszítés vonalait ne bántsuk, lekenjük. Előmelegített sütőben, nagy lánggal 5-6 percig sütjük, hogy egy kissé megpiruljon. Mindig úgy időzítjük a sütését, hogy közvetlen a tálalás pillanatára legyen kész, mert csak frissen finom! Szaftos, mártásos pecsenyékhez illik köretként.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy adag: 272 kcal