



Hozzávalók:

1 kg héjában főtt burgonya apróra reszelve, 6-7 evőkanál finomliszt, 1 tojás, 0,5 dl olaj (régebben 6-7 deka olvasztott zsír), kb. 0,5 dl tej, kb. 1 kiskanál só, 1 csapott mokkáskanál őrölt fekete bors a tepszi kikenéséhez:

zsír vagy olaj

a tetejére:

1 tojássárgája, 2 evőkanál tejföl, 1 mokkáskanál só

a tálaláshoz:

tejföl

1. Ehhez a palóc fogáshoz a lereszelt és kihűlt főtt burgonyát a liszttel, a tojással - tegyük bele azt a tojásfehérjét is, ami a lekenésnél marad -, az olajjal és annyi tejjel, hogy a fánktésztahoz hasonlóan lágy legyen, összedolgozzuk, közben megsózzuk, megborsozzuk.
2. Jól kizsírozott vagy olajozott, közepes nagyságú tepsiben kb. másfél ujjnyi vastagságban elsimítjuk. A lekenéshez való tojássárgáját a tejföllel kikeverjük, megsózzuk, - kerülhet bele zúzott fokhagyma is-, és egyenletesen megkenjük vele a tészta tetejét.
3. Jó közepesen forró sütőben (kb. 190 °C) kb. 20 percig sütjük, amíg a tojás aranyló sárgára pirul rajta. Kivesszük a sütőből, amint kissé kihűlt, tenyérnyi kockákra vágjuk. Tálaláskor ki-ki kedve szerint tejfölözheti.

10 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Nehézségi foka: ●●●○○○

Egy adag: 215 kcal • fehérje: 5,4 gramm • zsír: 7,3 gramm • szénhidrát: 31,9 gramm • rost: 3,2 gramm • koleszterin: 40 milligramm