



Hozzávalók

a tésztához: 1 közepes (12 dkg) burgonya, só, 2 dl (12-13 dkg) finomliszt, a fele Graham-liszt is lehet, 1 kiskanál sütőpor, 1 kiskanál fokhagymás só, 7 dkg vaj vagy sütőmargarin, kb. 0,7 dl víz

a tetejére: 1 köteg (25-30 dkg) medvehagyma, 2 tojás, 2 dl tej, 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 10-12 dkg reszelt sajt

a forma kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a burgonyát enyhén sózott vízben, héjában megfőzzük, még melegen meghámozzuk és áttörjük. Megvárjuk amíg kihűl, majd a lisztet, a sütőport, a fokhagymás só és az olvasztott vaját is hozzáadjuk. Annyi hideg vízzel gyúrjuk össze, hogy egy kicsit lágy tésztát kapjunk.
2. Egy 26 centi átmérőjű, alacsony peremű tortaformát kivajazunk, a tésztával kibéleljük úgy, hogy jó ujjnyi magas pereme is legyen.
3. Közben a medvehagymát megmossuk, szárát letépkedjük, majd a leveleket enyhén sózott, forrásban lévő vízbe rakjuk 3 percre, ezalatt összeesik. Leszűrjük, lecsöpögtetjük, durvára vágjuk.
4. A tojásokat egy tálban kissé fölverjük, a tejet belekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk és a reszelt sajtot meg a medvehagymát is hozzáadjuk. A tésztára öntjük, és előmelegített sütőben a közepesnél egy kicsit erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 30 percig sütjük.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 237 kcal • fehérje: 10,5 gramm • zsír: 13,8 gramm • szénhidrát: 17,6 gramm •

rost: 3,5 gramm • koleszterin: 105 milligramm