



Hozzávalók

a tésztához: 1 közepes burgonya (12 dkg), só, 12 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, 1 kiskanál só, 7 dkg vaj vagy sütőmargarin, 0,5-0,7 dl víz

a forma kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin

a tetejére: 25-30 dkg csiperkegomba (lehet laska- vagy erdei gomba, akár vegyesen is), 3 evőkanál vagy 5 dkg vaj, 1 csokor petrezselyem, 2 tojás, 2 dl tej, 1 kiskanál só, 7 dkg reszelt trappista sajt

1. A burgonyát enyhén sózott vízben, héjában megfőzzük. Amíg a krumpli fő, a torta tetejére való gombát megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük, és az olajon vagy az olvasztott vajon megpirítjuk, hűlni hagyjuk. A puha burgonyát még melegen meghámozzuk, áttörjük, és amikor kihűlt, a lisztet, a sütőport, a sót meg az olvasztott vaját is hozzáadjuk. Annyi hideg vízzel gyúrjuk össze, hogy kissé lágy tésztát kapjunk.
2. Egy 26 centi átmérőjű, alacsony peremű tortaformát kivajazunk, és a tésztával kibéleljük úgy, hogy pereme is legyen. A puha tésztával nem könnyű dolgozni, csak óvatosan, kézzel lehet a formába simítani, pontosabban nyomkodni.
3. A pirított gombát egyenletesen a tésztára szórjuk. A petrezselymet finomra vágjuk. A tojásokat kissé fölverjük, azután a tejet, a sót, a petrezselymet meg a sajtot is hozzáadjuk. A tésztára, pontosabban a gombára öntjük.
4. Előmelegített sütőben, a közepesnél egy kicsit erősebb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 25-30 percig sütjük. Meleg előétel vagy önálló vacsora lehet, amit melegen, cikkekre vágva kínálunk.

6 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 295 kcal