

## Burgonyás, sajtos, újhagymás gofri



### Hozzávalók:

55 dkg (főzés után, tisztítva mérve 45 dkg) burgonya, só, 6 dkg vaj, 0,6 dl tej vagy natúr joghurt, 2 tojás, 2-3 újhagyma, 10 dkg finomliszt, fél kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál szóda-bikarbóna, frissen őrölt fekete bors

### a sütéshez:

olvasztott vaj vagy olaj

### a tetejére:

10 dkg zsíros vagy félzsíros reszelt sajt

(lehet kecske- vagy juhsajt illetve füstölt sajt vagy akár márványsajt is)

1. A burgonyát héjastól alaposan megmossuk, enyhén sózott vízben puhára főzzük. Leszűrjük, még forrón meghámozzuk és burgonyanyomón áttörjük. Megvárjuk, amíg teljesen kihűl.
2. A vajat éppen csak fölolvastjuk, de túl meleg ne legyen! A tejjel és a tojásokkal majd a burgonyával összekeverjük.
3. Az újhagymát megtisztítjuk, zöldjével együtt apróra vágjuk, az előzőekhez adjuk, a liszttel, a sütőporral és a szóda-bikarbónával együtt. Kisé megsózzuk, megborsozzuk.
4. A sütéshez egy kevés vajat fölolvastunk, a kissé megforrósított gofrisütő lapját megkenjük vele. Nem egészen egy kis merőkanálnyi masszát ráhalmozunk, egyenletesen elsimítjuk, a sütőt lezárjuk. A sütőtől függően a tésztát 4-5 perc alatt aranybarnára sütjük.
5. Amikor mind kész, egyesével visszatesszük a sütőbe, a tetejére reszelt sajtot szórunk, összezárva 1-2 percig sütjük. Akkor jó, ha a gofri megforrósodott, a sajt pedig a tetejére olvadt. (A sajtot grillsütőben vagy "szakácssisztollyal" is a palacsintára olvaszthatjuk.)
6. Kitűnő így magában, de tálalhatunk hozzá sóval, borssal, apróra vágott metélőhagymával és zúzott fokhagymával ízesített tejfölt is.

6 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy darab: 316 kcal