

## Szilveszteri krumplis, sajtos rudak (borkorcsolya)



### Hozzávalók:

1 kiskanál (fél csomag) sütőpor, 1 csapott kiskanál só, 28 dkg finomliszt, 28 dkg sütőmargarin vagy vaj, 28 dkg héjában főtt, melegen meghámozott és áttört, teljesen kihűlt lisztes fajtájú (C jelölésű) burgonya, 28 dkg reszelt sajt, 2 evőkanál tejföl

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

1 tojás, késhegynyi pirospaprika

a tetejére:

10 dkg reszelt sajt

1. A sütőport és a sót a liszttel összeforgatjuk. A hideg margarint kisebb kockákra vágjuk, a liszttel alaposan összemorzsoljuk. A burgonyával, a reszelt sajttal és a tejföllel összedolgozzuk. Kissé ragacsos marad a tészta, de így jó. Letakarva kb. 1 órára hűtőszekrénybe tesszük.

2. Enyhén meglisztezett gyúrólapon 40×30 centis téglalappá nyújtjuk. A lekenéshez való tojást a pirospaprikával egy villával felferjük. A tésztát egyenletesen lekenjük vele. Kisujjnyi széles, kb. 8 centi hosszú hasábokra vágjuk és két sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk. A tetejüket reszelt sajttal megszórjuk.

3. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) 22-25 perc alatt megsütjük.

60 darab

Elkészítési idő: 1 óra + 1 óra pihentetés

6 darab: 512 kcal