

## Disznótorossal rakott krumpli



### Hozzávalók:

6 nagyobb „A” jelölésű burgonya (1,2 kg),  
só, őrölt fekete bors, 3 dl tejföl, 6 főtt tojás,  
40 dkg sült disznótoros (véres- és májas  
hurka, valamint kolbász vegyesen, ami  
éppen maradt)

a tál kikenéséhez:

3 dkg vaj vagy sertészsír, 2 evőkanál  
zsemlemorzsza (ez el is maradhat)

a tetejére:

8-10 dkg trappista sajt (ez el is maradhat)

1. A burgonyát kefével dörzsölgetve alaposan megmossuk, majd héjában, enyhén sózott vízben puhára főzzük - akkor jó ha hústúvel éppen bele tudunk szűrni a közepéig. Ezután leszűrjük, megvárjuk amíg langyosra hűl, meghámozzuk, és közepesen vastag karikákra vágjuk.
2. Egy közepes (20×30 centis) tűzálló tálat vagy kistepsit kivajazunk (kizsírozunk), morzsával behintjük, a burgonya felét beleterítjük. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk, a tejföl felét rákenjük.
3. A főtt tojást meg a lehéjazott hurkát karikákra vágjuk, egyenletesen a burgonyára halmozzuk. A maradék burgonyával az egészet befedjük, enyhén megsózzuk, megborsozzuk, a tejföl másik felével megkenjük. A tetejére sajtot is reszelhetünk, végül sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 20 percig sütjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 857 kcal