



Hozzávalók:

3 darab (45 dkg) lehetőleg egyforma nagyságú lisztes fajtájú, "C" jelölésű burgonya, só, 4 púpozott kiskanál (4-5 dkg) étkezési keményítő, 2 púpozott kiskanál (2,5 dkg) apróra reszelt parmezánsajt (parmezánpor), 3 evőkanál tej, 1 tojás, frissen őrölt fekete bors

a sütéshez:

olaj

a tálaláshoz:

ketchup

1. A burgonyát megmossuk, héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük. Leszűrjük amint tudjuk meghámozzuk (fogjuk meg pl. konyhai kesztyűvel vagy szűrjük villára), és még melegen szőrszítán áttörjük. Az így kapott krumplicsiga 35 dekának kell lennie.
2. Amikor kihűlt, a keményítővel, a parmezánnal, a tejjel, a felvert tojással, kissé megsózva, megborsozva fakanállal alaposan összedolgozzuk. Egy habzsákba 1,5 centi átmérőjű sima csövet teszünk, a burgonyás masszával megtöltjük.
3. Serpenyőben, kb. 1 centi magasan olajat forrósítunk, és a krumplicsiga masszából körkörösén, mint amikor a kolbászt töltjük és egymáshoz hajtjuk a szálakat, kb. 10 centi átmérőjű csigákat formálunk belőle. Egyszerre ne süssünk 2-3 darabnál többet, mert akkor lehűl az olaj. Többször megforgatva 5-6 perc alatt ropogósra sütjük. Konyhai papaírtörlőre szedve lecsöpögtetjük.
4. Mindenképpen melegen tálaljuk, mert így kívül ropogós, belül puha, ellenben ha kiül, visszapuhul kívül is. Ketchupba mártogatva falatozzuk.

10 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag (ketchup nélkül): 113 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.