



### Hozzávalók:

80 dkg burgonya, só, kb. 20 dkg finomliszt, 4 tojás, 80 dkg darált sertéshús, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 0,75 dl tejszín, 1 kis csokor petrezselyem, 3 dkg vaj, 2 zsemle

### a formáláshoz:

3-4 evőkanál zsemlemorzsa

### a tészta megkenéséhez:

1 tojás

### a sütéshez:

6 evőkanál olaj

### a pecsenyeléhez:

1 mokkáskanál paradicsompüré, 1 kiskanál finomliszt, csipetnyi őrölt kömény, 1 mokkáskanál ételízesítő por

1. A burgonyát alapos mosás után héjában, sós vízben megfőzzük. Leszűrjük, meghámozzuk, még melegen szitán áttörjük, és megvárjuk, amíg kihűl. Ezután a liszttel, 2 tojással meg 1 csapott kiskanál sóval összegyúrjuk. Közben a húst 2 tojással, 1 csapott evőkanál sóval, a borsal és a tejszínnel összedolgozzuk. A petrezselymet fölaprítjuk, az olvasztott vajon megfuttatjuk, majd a hideg vízbe áztatott és kifacsart zsemlelkel együtt a húsos masszába keverjük. 2. Zsemlemorzsaival meghintett gyúrolapon kb. 40×8 centis rúddá formáljuk, megolajozott tepsibe tesszük. A tetejét és meglocsoljuk olajjal, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 35 percig sütjük.

3. A burgonyás tésztát morzsával enyhén beszórt gyúrolapon kb. 45×20 centis téglalappá lapítjuk, az elősütött vagdaltat a közepére fektetjük, és a tésztát mindkét oldalról ráhajtjuk. Akkor jó, ha a tetején pontosan összeér. Úgy helyezük a tepsibe - amiből előzőleg a zsiradékot lábásba öntöttük -, hogy a tészták találkozása (az eddigi teteje) kerüljön alulra. Felvert tojással körbekenjük, villával megszurkáljuk, és a sütőbe visszatolva 30 percig sütjük.

4. Amíg készül, a lábásba szűrt zsiradékban a paradicsompürét kissé megpirítjuk, majd a liszttel meghintjük. 2,5-3 deci vízzel fölöntjük, a köménnyel meg az ételízesítővel fűszerezzük 2-3 percig forraljuk, és átszűrjük. Tálaláskor ezzel a pecsenyelével locsoljuk meg az ujjnyi vastagon felszeletelt „burokban sültet”. Valamilyen majonézes zöldségsalátával (például zeller, kukorica) kínáljuk.

6 főre

## Burgonyás burokban sült vagdalt

Elkészítési idő: 1 óra 50 perc

Egy adag (köret nélkül): 772 kcal