



#### Hozzávalók

a tésztához:

45 dkg kenyérliszt (lehet finomliszt és rétesliszt fele-fele arányú keveréke is), kb.3.5 dl langyos víz, 2 dkg élesztő, 10 dkg áttört főtt burgonya (főzve, tisztítva, áttörve mérve), 1 csapott kiskanál só

a formáláshoz:

5 dkg finomliszt

a tetejére:

2-3 lilahagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 2,5-3 dl tejföl (20%-os), só, őrölt fekete bors, 20-25 dkg húsos főtt füstölt szalonna vagy kolbász, 15-20 dkg jól olvadó sajt

a tepsi és a tészta lekenéséhez:

3-4 evőkanál libazsír (olaj is lehet)

1. A lisztet tálba szórjuk, a közepét kimélyítjük. 2 decinyi langyos vizet öntünk bele, az élesztőt belemorzsoljuk, s várunk 10-15 percet, hogy fölfuthasson. Ezután az áttört, szobahőmérsékletű burgonyával, a sóval és a maradék langyos vízzel lágy kenyértésztát dagasztunk belőle. Letakarjuk, meleg helyen 45-50 perc alatt a duplájára kelesztjük.
2. Meglisztezett gyúrolapra borítjuk, kissé átgyúrjuk, majd kizsírozott nagytepsiben (40/35×35 centis) egyenletesen elnyomkodjuk. Egy kicsit húzzuk föl a tésztát a sütő peremére (oldalára) is, mert sütés közben összeugrik kissé. Egy kevés libazsírral lekenjük, esetleg villával megszurkáljuk, és előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C, légkeveréses sütőben 200 °C) 10 perc alatt elősütjük (kétharmadig sütjük).
3. Közben a lilahagymát meghámozzuk, félbevágva felszeleteljük (félfőre vágjuk). A

fokhagymát pépesre zúzzuk, a tejfölbe keverjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk. A főtt füstölt szalonnát félcentis kockákra vágjuk, ha kolbásszal készítjük, akkor azt is vágjuk kockákra, de az is jó, ha lapjában kettévágjuk majd felszeleteljük (félkarikákra vágjuk).

4. Az elősütött pompost egyenletesen megkenjük az ízes tejföllel. A hagymát és a szalonnát egyenletesen rászórjuk, a reszelt sajttal megszórjuk és a felső rácsra téve 5-6 percre visszatoljuk a sütőbe, ezalatt a a tésztája teljesen átsül, és a rávalók is szépen megpirulnak.

5. Vágódeszkára csúsztatjuk, pár perc pihentetés után 6 nagy szeletre vágjuk és azonmód, frissen tálaljuk. A tetejére tejfölt is locsolhatunk.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra 10 perc

Egy adag: 719 kcal

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