



### Hozzávalók:

1,2 kg burgonya (tisztítva 1-1,1 kg), 2 tojás, 4 dl tej, 20 dkg reszelt ementáli vagy trappista sajt, 2 csapott kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, késhegynyi reszelt szerecsendió a tál kikenéséhez:

1 nagy gerezd fokhagyma, 3 dkg vaj

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, majd nagyon vékonyan – akár a csipszhez szokás – felszeleteljük. Az uborkagyalu is jó erre a célra. A tojást a tejjel elhabarjuk, a burgonyával meg a sajt kétharmadával összekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk és a szerecsendióval fűszerezzük.

2. A fokhagymát finomra aprítjuk, a vajjal összekeverjük és egy 26 centis tortaformát vagy nagyobb tűzálló tálat jól bedörzsölünk vele. A tejes-tojásos, fűszeres burgonyát beleöntjük, a maradék sajttal megszórjuk és sütőbe toljuk. A közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 55-60 percig sütjük. Ha a vége felé túlzottan pirulna, tetejét alufóliával letakarjuk.

### Jó tanács

- Ha tortaformában sütjük, akkor azt alufóliával bugyoláljuk körbe, hogy véletlen se folyjon ki belőle a tejes keverék.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 393 kcal