



### Hozzávalók:

8, egyformán közepes nagyságú (egyenként 18-20 dkg) hosszúkás burgonya, só, 6 dkg vaj, 1 kis pohár (150 gramm) tejföl, 12 dkg zsíros reszelt sajt (lehet kecske- vagy juhsajt illetve füstölt sajt is), frissen őrölt fekete bors

1. A burgonyákat héjastól alaposan megmossuk, egy kevés sóval behintett tepsire rakjuk, majd 190-200 °C -os sütőben 45-50 perc alatt éppen puhára sütjük - akkor jó, ha a beleszúrt hústű könnyedén átszalad rajta. Hűlni hagyjuk, meghámozni pedig csak akkor kell, ha vastag volt a krumpli héja és nem akarjuk megenni.
2. A burgonyák aljából is, tetejéből is egy vékony szeletet levágunk. Az előbbi azért kell, hogy a krumplik megálljanak a tepsiben, az utóbbi pedig azért, hogy a belsejüket kiskanállal kikaparhassuk úgy, hogy a krumpliknak 1 centi vastag faluk maradjon.
3. A kivájt burgonyát kissé megsózza, megborsozva félrerakjuk. A burgonyabelső villával vagy habverővel összetörjük, majd a puha (szobahőmérsékletű) vajjal, a tejföllel és a reszelt sajt kétharmadával összedolgozzuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk.
4. A burgonyák üregébe kanalazzuk, amiket azután tepsire rakunk. A maradék sajttal megszórjuk, kb. 210 °C-on 6-8 percig sütjük.

### Jó tanács

- A sajtos töltelékét finomra vágott metélőhagymával vagy petrezselyemmel is fűszerezhetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 612 kcal