

## Rakott krumpli szardíniával



### Hozzávalók:

10-12 közepes nagyságú, héjában főtt burgonya, 2 vöröshagyma, 4 tojás, 2 dl tej vagy főzőtejszín, 10 dkg reszelt sajt, 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 2-3 dkg vaj, 40 dkg konzerv szardínia  
a tálaláshoz: tejföl, lila hagyma, metélőhagyma, kapor

1. A főtt burgonyát hámozás után 3 milliméter vastagságú karikákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk. A tojásokat fölverjük, a tejet hozzáadjuk, majd a sajtot is beleszórjuk, megsózzuk, megborsozzuk.
2. Egy tűzálló tálat vagy tepsit kivajazunk, és a burgonya felét egyenletesen belerakjuk. Erre fektetjük a halat, amit a hagymával megszórunk, a szardínia olajával meglocsoljuk. A maradék burgonyával egyenletesen beborítjuk.
3. A tojásos masszát ráöntjük, végül sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 35 percig sütjük.
4. Főlszeletelve tálaljuk. Tejfölt és finomra vágott lilahagymát, kaprot meg metélőhagymát kínálunk hozzá.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 25 perc

Egy adag: 602 kcal