



### Hozzávalók:

80 dkg (tisztítva 70 dkg) burgonya, só,  
18-20 dkg finomliszt, 2 evőkanál sertészsír,  
1 közepes fej (10 dkg) vöröshagyma, 4 főtt  
tojás, 20 dkg jóféle házikolbász, 3 dl tejföl,  
őrölt fekete bors

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, közel azonos nagyságúra szeleteljük (elnegyedelve vékonyan fölvágjuk). Egy lábasba rakjuk, annyi - kb. 8 deci - vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi, 2 kiskanálnyi sóval ízesítjük. Puhára főzzük, még forrón, burgonyatörővel vagy habverővel a saját levében összetörjük.
2. A tüzet kis lángra állítjuk alatta. A lisztet a masszához öntjük, fakanállal jól elkeverjük. Akkor jó, ha a lisztet mind felveszi. Egy laposabb edénybe átrakva hűlni hagyjuk.
3. Egy kisebb lábasban vagy serpenyőben a fele zsírt fölolvasztjuk, a megtisztított, finomra vágott vöröshagymát beletesszük, aranyárgára pirítjuk.
4. Egy serpenyőben vagy lábasban a maradék zsírt megforrosítjuk. A krumplis masszát evőkanállal beleszaggatjuk és körös-körül megpirítjuk. A pirított hagymát hozzáadjuk, kissé összesütjük. Felét egy közepes nagyságú tűzáló tálba rakjuk.
5. A főtt tojást és a meghámozott kolbászt karikákra vágjuk, az előzőekre halmozzuk. A tejfölt kissé megsózzuk, megborsozzuk, felét a rakottasra kanalazzuk. A maradék dödöllével befedjük, a többi tejfölt rásimítjuk. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 20-25 percig sütjük.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 600 kcal