



Hozzávalók:

8 egyformán közepes nagyságú burgonya (1,2 kg), só, 20 dkg jól olvadó sajt, 20 dkg főtt füstölt sonka (lehet a húsvéti maradék is), frissen őrölt fekete bors, 2-3 újhagyma, 5 dkg vaj
a tálaláshoz: 2-3 dl tejföl

1. A burgonyát kefével dörzsölgetve alaposan megmossuk, héjában, enyhén sózott vízben majdnem puhára főzzük. Leszűrjük, hűlni hagyjuk, majd mindegyiknek a tetejéből egy vékony szeletet levágunk. Ezután a belsejüket kikaparjuk úgy, hogy kb. félcenti vastag faluk maradjon.
2. A burgonyatörmeléket villával összetörjük, a reszelt sajt és a kis kockákra vágott sonka kétharmadával összedolgozzuk, megsózzuk, megborsozzuk. Az újhagymát zöldjével együtt finomra aprítjuk, egy keveset a díszítéshez félreteszünk, a többit az előzőekbe dolgozzuk.
3. A vajat fölolvasztjuk, a kivájt burgonyák belsejét megkenjük vele. A többi vajjal egy tűzálló tálat kikenünk, a krumplikat belerakjuk. Ami vaj maradt, a sonkás-sajtos masszába keverjük, a burgonyák üregébe kanalazzuk, elsimítgatjuk. A félretett sajttal megszórjuk.
4. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) kb. 10 percig sütjük. Tejföllel meglocsolva, a félretett sonkával és újhagymával megszórva, forrón tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 761 kcal • fehérje: 30,8 gramm • zsír: 46,6 gramm • szénhidrát: 54,5 gramm •

rost: 6,0 gramm • koleszterin: 149 milligramm