



Hozzávalók

a hercegnő burgonyához:

1 kg („C” jelzésű) öreg burgonya, só, 4 tojássárgája, 1-1 csipetnyi őrölt fehér bors és reszelt szerecsendió

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj

a lekenéshez:

1 tojás

a Budapest raguhoz:

8 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj vagy 1 evőkanál zsír, 1 közepes fej vöröshagyma, 15-20 dkg hízott libamáj (lehet olcsóbb szárnyasmáj, például csirkemáj is), 15-20 dkg csiperkegomba, 1 mokkáskanál jóféle piros paprika, 1-1

közepes paradicsom és zöldpaprika (tévépaprika), maréknyi főtt zöldborsó, só, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany

1. A burgonyát megtisztítjuk, nagy kockákra vágjuk - ha kicsire vágjuk, több helyen éri a víz, hígabb lesz később a massa. Enyhén sózott vízben megfőzzük, de vigyázzunk, hogy ne főjön szét.
2. Leszűrjük, nagyon alaposan lecsöpögtetjük, majd amilyen forrón csak lehet, krumplinyomón áttörjük. Azonnal belekeverjük a tojások sárgáját, mert csak így veszi föl a krumpli, ha hidegen adjuk hozzá, ellágyítja. Ha kell, utanasózzuk, a fehér borssal és a reszelt szerecsendióval fűszerezzük.
3. Csillagcsöves habzsákba kanalazzuk, majd kivajazott vagy sütőpapírral bélelt tepsire csinos kis halmokat nyomunk belőle. Felvert tojással óvatosan, hogy a díszítés vonalait ne bántsd, lekenjük. Előmelegített sütőben, nagy lánggal 5-6 percig sütjük, hogy kissé megpiruljon. Mindig úgy időzítjük a sütését, hogy közvetlen a tálalás pillanatára legyen kész, mert csak frissen finom!
4. Amíg a burgonya fő, a raguhoz a szalonnát félcentis kockákra aprítjuk, egy kisebb lábasha rakjuk. Az olajat vagy zsírt hozzáadva, közepes lángon a zsírt kisütjük. A megtisztított hagymát finomra aprítjuk, a szalonnához adjuk, kevergetve megfonnyasztjuk. Közben a májat és a megtisztított gombát 1 centis (borsónyi) kockákra vágjuk, a szalonnás hagymához keverjük. Erős tűzön 4 perc alatt megpirítjuk. A piros paprikával meghintjük, elkeverjük, 1,5-2 decnyi vizet öntünk rá.

A paradicsomot és a kicsumázott paprikát szintén egycentis kockákra vágjuk. Az előzőekhez adjuk a puha borsóval együtt. Kissé megsózzuk, a Piros Arannyal ízesítjük.

5. Éppen csak 1 percig forraljuk, tányérokba merjük, a hercegnő burgonyát a tetejére rakjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 591 kcal