



### Hozzávalók:

1,2 kg édesburgonya, 40 dkg vöröshagyma, 1 csapott evőkanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1 csapott evőkanál majoránna, 1 csokor petrezselyem, 6-7 dkg sertészsír (vegetáriusok olajjal készítsék)

1. Az édesburgonyát ugyanúgy meghámozzuk, mint a hagyományos krumplit. Miután nagy darab zöldségről van szó, úgy a legjobb földarabolni, hogy négybe vágjuk és az így kapott cikkeket ujjnyi vastagon fölszeleteljük. Ha kisebbeket sikerült beszereznünk, azokat elég cikkekre vágni, ahogyan a meghámozott vöröshagymát is. Együtt egy tepsiben szétterítjük.
2. Megsózzuk, megborsozzuk, a pirospaprikával, a majoránnával meg a fölaprított petrezselyemmel megszórjuk, az olvasztott zsírt hozzáadjuk és jól összekeverjük.
3. Sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 50 perc-1 órán át sütjük, attól függően, hogy mennyire volt előmelegítve a sütő. Közben többször megforgatjuk, hogy egyenletesen piruljon meg.

### Jó tanács

- Akinek a pékné módozatról a csülök jut eszébe, egy kisebbet főzzön majdnem teljes puhulásig enyhén sós, borsos, fokhagymás, hagymás, babérleveles vízben. Leszűrve tegyük tepsibe, eköré terítsük szét a pékné édesburgonyát és együtt süssük meg.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 398 kcal