

# Parajtorta



### Hozzávalók

a tésztához:

1 közepes (12 dkg) burgonya, só, 2 dl (12-13 dkg) finomliszt, a fele Graham-liszt is lehet, 1 kiskanál sütőpor, 1 kiskanál fokhagymás só, 7 dkg vaj vagy sütőmargarin, kb. 0,7 dl víz  
a tetejére:

50 dkg fagyasztott parajpüré, 2 tojás, 2 dl tej, 1 kiskanál fokhagymás só, fél kiskanál őrölt fekete bors, 10-12 dkg reszelt sajt

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a burgonyát enyhén sózott vízben, héjában megfőzzük, még melegen meghámozzuk és áttörjük. Megvárjuk amíg kihűl, majd a lisztet, a sütőport, a fokhagymás sót és az olvasztott vajat is hozzáadjuk. Annyi hideg vízzel gyúrjuk össze, hogy egy kicsit lágy tésztát kapjunk.
2. Egy 26 centi átmérőjű, alacsony peremű tortaformát kivajazunk, a tésztával kibélelünk, pontosan belenyomkodjuk.
3. Közben a parajt szobahőmérsékleten fölengedjük, majd egy konyharuhába tekerve a levét kinyomkodjuk, kicsavarjuk. A tojásokat egy kissé fölverjük, a tejet belekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk és a reszelt sajtot meg a parajpürét is hozzáadjuk.
4. Ezt a masszát a tésztára öntjük, és előmelegített sütőben a közepesnél egy kicsit erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 30 percig sütjük.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy szelet: 237 kcal • fehérje: 10,5 gramm • zsír: 13,8 gramm • szénhidrát: 17,6 gramm • rost: 3,5 gramm • koleszterin: 105 milligramm