



Burgonya gratin I.

Hozzávalók:

1 kg burgonya
5 dl tejszín
5 dkg vaj
10 dkg sajt tetszés szerint
só, bors, szerecsendió

Elkészítés:

A burgonyákat megpucolom és vékony, 2-3 mm vastag karikákra szeletelem, majd a szeleteket egy papírtörlővel megszárogatom.

Fogok egy kerámia sütőtálat, és kivajazom az alját.

Lerakok egy réteg burgonyát, kis átfedéssel, hogy úgy feküdjenek, mint a halpikkelyek vagy a tetőcserepek. Sózom-borsozom, majd újabb réteg következik. Ezt is sózom-borsozom (fontos, hogy minden réteget alaposan beízesítsünk). Addig folytatom a rétegezést, míg 5-6 cm magas rakott burgonyám van.

Közben a tejet és a tejszínt összekeverem tojás sárgájával, megsózom, reszelek bele szerecsendiót, a sajt felét, és a krumplikra öntöm. A tetejét megszórom a reszelt sajt másik felével. A maradék vaját a tetejére csipkedem.

170-180 fokra előmelegített sütőbe teszem, és kb. másfél óráig sütöm alufóliával, majd a tetejét mosolygósan pirosra sütöm.

