

Tejszínes burgonya ágyon sült, töltött sonkatekercsek

Készítette: Nyírkáta, Főzőklub

Hozzávalók:

1. kg burgonya
250 ml főzőtejszín
30-40 dkg sajt
3 db tojás
ízlés szerint fokhagyma
só, bors
ízlés szerint oregánó
olíva olaj

Sonkatekercsek

8-10 szelet sonka
ömlesztett sajt
paradicsom

Elkészítés

A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, vékony csíkokra vágjuk. Belehelyezzük egy tűzálló tálba a burgonya csíkokat. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és 2 kanál olívaolajjal meglocsoljuk. Oregánóval is megszórhatjuk.

200 fokon 20 percig sütjük.

Közben 3 tojást kézi habverővel felverünk. Hozzáöntjük a tejszínt és összedolgozzuk. Fűszerezzük és ízlés szerint fokhagymást is tehetünk bele.

A sonkába elkészítjük a töltelékét. A paradicsomot apró kockákra vágjuk és a sajttal, bazsalikkal, oregánóval, pici borssal és sóval összekeverjük.

A sonkaszeletekre helyezünk egy kis töltelékét és feltekerjük.

Az elősült burgonyát kivesszük és ráöntjük a tojásos tejszínt majd a sajt felét ráreszeljük. Erre helyezzük a sonkatekercseket és ráreszeljük a megmaradt sajtot.



A sütőben további 10-15 percig sütjük amíg a sajt szépen rápirul a tetejére.

Jó étvágyat!

Ahogy nekünk sikerült







