

Van élet a krumplipürén túl!

Burgonyás ételek minden alkalomra

• A burgonya egy olyan alapélelmiszer, amit mindenki szeret, akár simán sóval-borssal, sütőben sütve is. Na de ennél azért sokkal extrább ételeket is lehet belőle készíteni. Ebben a cikkben összegyűjtöttünk néhány kedvenc krumplis receptet.

GYÖRGY OTÍLIA

▼ Burgonyafelfújt

Hozzávalók: 7 főtt krumpli, 6 szelet sonka vagy pasztrami, 3 tojás, 7 dkg vaj, só, reszelt sajt, zsemlemorzsza, petrezselyemzöld.

Elkészítése: A sonkát apróra vágjuk, a burgonyát ledaráljuk, a petrezselyemzöldet apróra vágjuk, majd az egészet a tojások sárgájával és sóval összekeverjük. A tojások fehérjét felverjük, majd óvatosan a masszába forgatjuk. Vajjal kikent formába öntjük, tetejére vajdarabkákat teszünk, reszelt sajttal megszórjuk, és sütőben készre sütjük.



◀ Bajor burgonya

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 2 dl tejföl, 10 dkg reszelt sajt, 1 kis fej hagyma, 20 dkg kolbász, 1 evőkanál olaj, só.

Elkészítése: A burgonyát héjában megfőzzük, majd meghámozzuk és szeletekre vágjuk. A kolbászt karikákra, a hagymát apróra vágjuk. A tejfölt és a sajtot összekeverjük, sóval fűszerezzük, majd a hagymával és a kolbással összevegyítjük. A burgonyát egy olajjal kikent hőálló tálba rakjuk, és a tejfölös masszával leöntjük. Addig sütjük, amíg a burgonya teljesen felszívja a tejfölös keveréket. Melegen tálaljuk.



Tojásos krumplicsónak ▶

Hozzávalók: személyenként egy nagy krumpli, jó minőségű érlelt sajt, császárszalonna, só, annyi tojás, ahány krumpli.

Elkészítése: A krumplit alaposan megmossuk, majd sós vízben felpuhára főzzük. Mindegyik tetejéről levágunk egy szeletet, és krumplivájójával kiszedjük a belét. A császárszalonnát száraz serpenyőben megpirítjuk, majd elosztatjuk a krumplik belsejében. A sajtot kis kockákra vágjuk, és a szalonnára szórunk belőle. Előmelegített sütőben 15 percig sütjük, majd amikor megpirult a krumpli és elolvadt a sajt, kivesszük, és mindegyik csónakba egy tojást ütünk. Visszatoljuk, és addig hagyjuk bent, amíg a tojás megsül.



▼ Burgonyaleves Parmentier módra

Hozzávalók: 2 szál póréhagyma, 40 dkg burgonya, 2 tojássárga, 5 dkg vaj (lehet fűszervaj is), 2 dl tej, pirított kenyérkocka, só.

Elkészítése: A burgonyát meghámozzuk, kockákra vágjuk. A póréhagymát megtisztítjuk, hosszában félbevágjuk, és vékonyra szeleteljük. A burgonyát és a hagymát sós vízben puhára főzzük, majd turmixoljuk. A tűzről levéve óvatosan beleszorgatjuk a tejes-tojássárgás keveréket, majd végül hozzákavarjuk a vajat. Pirítóssal tálaljuk.

Így készül ▼ FOTÓK: GYÖRGY OTÍLIA

