

Rakott krumplici Römertopf táliban



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

80 dkg krumplici (nettó)

5 tojás

15-20 dkg kolbász

400 g tejföl

1 dl fűz tejszín (esetleg tej)

fokhagyma granulátum

vöröshagyma granulátum

só

bors

4 ek zsemlemorzsa

2-3 dkg margarin

Elkészítés

A krumplit meghámozom és enyhény sós vízben megfőzöm. Főzhet héjában is, az sem tesz rosszat az étellel.

Ha megfőtt, akkor karikákra vágom.

A tojásokat keményre főzöm és szeletelem. A kolbászt szintén szeletelem. Ízlés szerint vegyíthet csípős kolbással is.

A zsemlemorzsát aranybarnára pirítom egy száraz serpenyben.

A tejfölt és főzött tejszínt összekavarom enyhén sózom.

A Römertopf edényt kivajazom, kevés zsemlemorzsával megszórom és az elkészült anyagokat rétegezem. Én a következőként tettem.

Alulra került a krumpli, majd a tojás és kolbász. A krumpli réteget szoktam fűszerezni, és a tojást sárgán rakom.

A kolbászra szórok pirított zsemlemorzsát, és kevés öntetet (tejföl, főzött tejszín) is teszek rá.

Ezt követi újabb réteg az előzőek szerint. A legfelső réteg krumpli, bőven leöntve tejföllel.

Irány a sütő!

190 fokos sütőben, lefedve sütöm 35-40 percig. Az edény tetejét levéve aranybarnára pirítom és tálalom.

Jó étvágyat kívánok hozzá!