

Töltött burgonya

Hozzávalók:

8 db (kb. 60 dkg) burgonya
2 db tojássárgája
10 dkg paradicsom
20 dkg juhtúró
só
bors
zellerzöld
2 gerezd fokhagyma
5 dkg vaj
5 dkg parmezánsajt

A burgonyát alaposan megmossuk, sós vízben félig megfőzzük, majd a héját lehúzzuk.

A sütőt 150-180 fokra előmelegítjük.

A félig megfőtt burgonyákat hosszában kettévágjuk és közepét kivájjuk, amit apróra vágdalunk. A kivájt félburgonyákat vajjal kikent tepsibe tesszük. A juhtúrót, a finomra aprított zellerzöldet, a zúzott fokhagymát, a borsot, a nyers tojássárgáját és a burgonya-aprólékot alaposan összekeverjük, és a burgonyákba halmozzuk. Mindegyik tetejére 1-1 szelet hámozott paradicsomot helyezünk, majd megszórnuk reszelt sajttal.

Forró sütőben 15-20 perc alatt megsütjük.

