

## Algiri krumplici.txt

### Algiri krumplici

Hozzávalók 4-5 személyre: 60 dkg burgonya, 6 tojás, 60 dkg gesztenyemassza, 15 dkg vaj, liszt, só

A meghámozott krumplicet főzd meg sós vízben, alaposan szűrd le, törd át, hagyd kihűlni, keverd hozzá két tojás sárgáját és a gesztenyemasszát, s adj hozzá kevés sót. (A maradék fehérjét a többi tojással és egy kis sóval habard össze, s tedd félre.)

A jól kikevert masszát (lisztezett deszkán) nyújtsd ki körülbelül egy centi vastagra, s nagy pogácsaszaggatóval vagy egy pohár szájával vágj belőle korongokat. A tésztadarabokat forgasd lisztbe, majd mártsd meg az elhabart tojásban, s vajon süsd meg mindkét oldalukat.