

Bajor burgonya

Hozzávalók

- . 600 g burgonya
- . 200 g főtt házisonka
- . 1,5 dl tejföl
- . 2 db tojássárgája
- . 60 g vaj vagy margarin
- . 0,5 dl tejszín
- . só, orölt bors

Elkészítése

A burgonyát héjában megfozzuk, még melegen meghámozzuk, és ha kihült, karikákra vágjuk. A házisonkát apró kockákra daraboljuk. A tejfölt a tejszínnel, a tojássárgájával, a sóval és az orölt borssal összekeverjük, majd hozzáadjuk az előkészített burgonyát és a sonkát. Tuzálló edényt a vajjal vagy margarinnal kikenjük, kevés zsemlemorzsával megszórjuk, és a keveréket beleöntjük, tetejére morzsoljuk a maradék zsiradékot, és előmelegített sütőben megsütjük. Önálló ételként vagy köretként adhatjuk. Tetejét ízlés szerint reszelt sajttal is megszórhatjuk.