

Írta:

Hozzávalók:

kb 2 kg burgonya (legjobb a sárga színű)
zsír vagy vaj
só
vegeta (vagy bármilyen ételízesítő)
kakukkfű(morzsolt)
25 dkg túró
2 dl tejföl
fokhagyma (ízlés szerint)
só
őrölt bors

Elkészítés

A burgonyát tisztára dörzsölöm és nagyjából egyforma darabokra vágom.

Egy tepsit kizsírozok (vagy vajazok) és egy réteg alufóliával kibélelem, majd az alufóliát is megkenem zsiradékkal.

Erre kerülnek a krumplidarabok, amelyeket megszórok vegetával, sóval illetve bőven kakukkfűvel majd a tetejére vajdarabkákat szórok.

Legvégül alufóliával letakarom az egészet, és előmelegített sütőbe teszem.

Az öntethez a túrót , tejfölt, sót , borsot és a lereszelt fokhagymát összekeverem és a még meleg burgonyára öntöm.

Szólj hozzá vagy a cikk folytatásához [kattints ide!](#)

[SEO by Artio](#)