



Tavaszcvaró: Zöldséges rakott krumpli

2011 március 17. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A szokásos rakott krumplihoz képest ez egy jóval könnyedebb m?faj: kolbász helyett sonka/virslí/krinolin, és tetszés szerinti tavaszi zöldségek (karalábé, répa, spenót, sóska...) lágy besamellel összefogva. A tetején a füstölt sajt már csak korona :-)

Igazi tavaszcvaró fogás!

Hozzávalók:

- 60 dkg krumpli
- 25 dkg sonka/virslis/krinolin
- 2 csokor újhagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 4 szál répa
- 4-5 tojás
- 1 ek. liszt
- 2,5-3 dl tej
- 10 dkg füstölt sajt
- só, bors, szerecsendió

A krumplit megmossuk, héjában megfőzzük, lehűtjük, és felkarikázzuk.

A tojásokat sós, lobogó vízben 10 perc alatt keményre főzzük, felkarikázzuk.

A sonkafélét felkockázzuk, pici olajon átpirítjuk.



Az újhagymát és a répát megtisztítjuk, nem túl vékonyra karikázzuk. Kevés olajon, erős tűzön kevergetjük 4-5 percig, majd kevés vizet aláöntve roppanósra pároljuk. Csöpp vegetával és zúzott fokhagymával ízesítjük. Meghintjük 1 ek. liszttel, átkeverjük, majd felöntjük a tejjel, és mártás segítségével forraljuk. Só, bors, szerecsendió bele.

Összeállítjuk.

Egy tepsi aljára (kb. 25x35 cm) simítjuk a krumplikarikákat, megsózzuk. Jöhet rá a felkarikázott tojás, csöpp só, a megpirított sonka, végül a besameles zöldségek. Az egészet megszórjuk reszelt füstölt sajttal, és forró sütőben addig sütjük, míg a sajt kissé megolvad.

Kockára vágva, frissen tálaljuk - esetleg további zöld/vegyes salátával.

Szerző: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

[Tweet](#)



Raffay Ernő ajánlásával
Kortörténeti dokumentumgyűjtemény,
készült jelképesen **1919** sorszámozott példányban

Hangoskönyv CD melléklettel

MAGYAR MUNKÁSPÁRT
KÖNYVESHÁZA

Ajánló