



Max konyhája - Paradicsomos-petrezselymes tepsis burgonya

2009 július 24. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy igazi tartalmas köret. Jól jön arra az esetre, ha véletlenül valami hiba csúszna a sütésbe. Készítettem már csülök mellé, de illik hozzá egy kis párolt halfilé is.

Hozzávalók:

1 kg sütni való burgonya,

2 db paradicsom,

5-6 gerezd fokhagyma,

1 csokor petrezselyem,

só, színes bors, rozmaring, olíva olaj, vaj,



A burgonyát meghámozom, negyedekre, cikkekre vágom, és félkeményre főzöm. Lecsöpögtetem, a paradicsomot megfosztom a héjától, és durvára vágom. A fokhagymát a kés lapjával összenyomom, és petrezselyemmel durvára vágom, és közben a borsot is rászórom, és azt is vágom, így a fokhagyma olaja erősíti az ízeket.

Egy hőálló tálat kiolajozok, belerakom a krumplit, rá a hagymás-borsos-petruskát, és óvatosan összekeverem. Sózom és egy kis őrölt rozmaringgal is fűszerezem. Meglocsolom olíva olajjal és a vajból kis darabkákat szórok a tetejére. Meleg sütőben 220 C-on 15-20 percig sütöm, közben 2 X, 3 X átkeverem.

Elkészíthető előzete, és csak össze kell sütni.



Max

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

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni győzeletről tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

