


BURGONYA TOAST RECEPT


NEHÉZSÉGI
SZINT
Egyszerű


FŐZÉS/SÜTÉS
IDEJE
40 perc




TÁLALÁS
2-3 főre


KÖLTSÉG
1500 FT

Hozzávalók

- 750 g burgonya
- 80 g zsemlemorzsa
- 2 t.k só
- 2 t.k bors
- 2 t.k őrölt rozmarin
- 3 g metélőhagyma
- 1 tojás
- 1 újhagyma
- 1 csípős paprika
- Kométa - Kemencés sült tarja
- Szarvasi Mozzarella - Natúr Mozzarella

Elkészítés

Szokásos módon hámozzátok meg és főzzétek puhára a krumplikat, majd törjétek össze egy tálban. A tört krumplihoz adjátok hozzá a sót, borsot, rozmaringot, zsemlemorzsat, tojást és keverjétek össze egyenletesre. Figyeljétek, hogy megfelelő tészta állaga legyen az alapotoknak és ne izguljatok, ha esetleg még adnotok kell hozzá egy tojást, vagy akár egy kevés zsemlemorzsat. Olajos kézzel formázzátok belőle lapokat és helyezétek sütőpapírra. Két szelet mozzarella közé dobjátok be egy zsírosabb húst, a mi választásunk a Kométa sült tarja volt, majd jöhet a második krumplis lap a tetejére. Ízlés szerint dobjátok fel zöldségekkel, ahogy el tudjátok képzelni. Misi csípős paprikával és újhagymával bolondította. A Toastokat és a bordázott serpenyőt is kenjétek át olajjal és kezdődhet a sütés nagy lángon. Amint aranybarnára sült az egyik oldal, fordítsátok meg, és ha kész tálalhatjátok is. Snacknek vagy reggelinek tökéletes fogás!