

# Meleg pirítós sült burgonyával

1/2 óra ■ 2 személyre ■ elkészítése: könnyű

*Gyakran sietek és mikróban előkészítem a burgonyát és a sütőben 15 percig sütöm össze , szép ropogósra.*

2db **burgonya**

**oliva olaj**

**vaj**

2 evőkanál **tej**

1 db **felvert tojás**

10 dkg **reszelt sajt, cheddar**

1-2 evőkanál **mustár**

**Worcester szós**

**zöld salátalevelek a tálaláshoz**

■ Forrósítsuk fel a sütőt 180-200 fokra, gáztűzhelyen ez a 6-os fokozat. Hámozza meg a burgonyát majd locsolja meg olajjal. Főzze puhává, kb 1 óra. Vágjuk félbe majd fél centis karikákra. Törjük össze két nagy gombóc vajjal és tejjel, majd fűszerezzük be. Keverje bele a tojást és a sajt 3/4-ét, mustárt és izlés szerint worcester szószt. Kupacolja gömbökké és szórja meg a sajt maradékával. A sütőben 15-20 perc alatt aranybarnává piritjuk. Tálalja salátaleveleken.

■ *Porciónként: 603 kcal, fehérje 21.3 g, szénhidrát 32.7 g, zsír 43.8 g, rostok 2.3 g, só*

