

Burgonyarolád



Főétel

Receptforma



50 Percek

Elkészítés

30 Percek



Eszköz

Nehézség



Hozzávalók 4 személyre

Tészta:

100 g vaj
1 tojássárgája
2 EK védett stájer tökmagolaj
1/16 L víz
200 g liszt

Töltelék:

1,2 Kg burgonya
Növényi olaj a kisütéshez
1 hagyma
Só
Bors
Szerecsendió
Fűszernövény tetszés szerint

1 tojás az átkenéshez

Elkészítés

A vajat kiolvasztani, tojássárgájával, tökmagolajjal és vízzel felönteni és lisszttel egy sima tésztává gyúrni, kicsit állni hagyni.

Közben a burgonyát meghámozni, vékony szeletekre. A hagymát meghámozni, kis darabokra vágni és egy tálban aranyárgára pirítani.

Ezután a burgonyaszeleteket hozzáadni, egy kicsit vele pirítani, fűszerezni és egy kicsit félretenni lehűtésre. A süttöt 230 fokra előfűteni.

A tésztát négyszögben a lisztezett felületre vékonyan felgöngyölíteni. A lehűtött burgonyamasszát rákenni, mindezt 2 tekercsbe formázni, és a tojással bekenni, és az előmelegített sütőben szép barna színeződésig megsütni. Tálalás előtt a burgonyás tekercseket lehűlni hagyni.

Tipp: a langyos tekercseket friss zöld salátával tálalni.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch