

## Zöld burgonya, tepsis burgonya



Főétel

Receptforma



40 Percek

Elkészítés



Könnyű

Nehézség

90-150 Percek



### Hozzávalók 6-8 személyre

2 kg krumplit megfőzni  
250 g túró

Fűszerek szezon szerint/ tetszés szerint :

Kapor, bazsalikom, oregano, tymian,  
petrezselyem, metélőhagyma  
Fokhagyma

4 EK tejföl

2 EK védett stájer tökmagolaj

Só, bors

### Elkészítés

A krumplit megmosni és hámozás nélkül alufóliába ( fényes részét belül) tekerni.

A sütőbe 250 C fokon a felső sínre tenni 1,5-2,5 órán keresztül a krumpli nagyságától függően párolni. ( gyorsabb variáns: a párolást fazékban gőzben) Ezalatt a fazekat a finomra vágott fűszernövényekkel, fokhagymával és maradék hozzávalókkal elegyíteni, hidegre tenni.

A készre főtt krumplit bevágni vag felezni egy tányérra rakni és a fűszeres magolajszósszal keverni és friss konyhai fűszernövényekkel tálalni.

Variáns túró nélkül: Lehet védett stájer tökmagolajat a krumplira is önteni, és különböző sajtjattal, vajdarabokkal, és sóval tálalni, egyszerűen és gyorsan elkészíthető, és nagyon ízletes!

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