

Citromos burgonya badeni mázdra

Szerző: -ka-pá-r-

2007. október 06.

Utolsó frissítés: 2007. október 06.

- 1 kg burgonya
 - 10 dkg vaj
 - 1 citrom
 - 2 csokor zellerhagyma
 - 1 csokor petrezselyem
 - 2-3 gerezd fokhagyma
 - só, bors, szerecsendió
 - 10 szem pirított dió
- A burgonyát megmossuk és hűtőben megfűzzük úgy, hogy ne legyen túl puha. Ha ezzel megvagyunk, megtisztítjuk és kockacukortól kissé nagyobb darabokra vágjuk. A vajat felolvasztjuk egy nagyobb tűzreállításon, vagy sütőedényben és megfonnyasztjuk benne a zellerhagymák karikáira vágott fehér reteköt. Hozzáadjuk a zott fokhagymát, a hagyma felaprított reteköt, a petrezselymet, a citrom reszelt héjét, valamint a mártást és a sóval. 1-2 perc múlva beforgatjuk a fűszeres vajunkba a burgonyadarabokat a tetejére diógerezdeket helyezünk és 10-15 percre előmelegített sütőbe helyezünk a tálat (ha van rá lehetőség, grillez fokozatot is használhatunk, hogy a dió jobban megpároljon a burgonya tetején). Végül a sütőből kivéve locsoljuk az egészet a citrom kifacsarásával. Szolidabb, kevésbé fűszeres sültekhez adjuk ketchupot, de bundázott zöldségekhez, rántott camamberhez is kávé nélkül, sőt bármilyen napokon akár a hűtőben is megállja a helyét.