



## Burgonya gratin II.

### *Hozzávalók:*

1 kg burgonya  
6-8 dl tejszín  
5 dkg vaj  
10 dkg sajt tetszés szer  
3 dkg liszt  
só, bors, szerecsendió

### *Elkészítés:*

A burgonyákat héjjában megfőzöm, megpucolom és vékony, 2-3 mm vastag karikákra szeletelem.

Fogok egy kerámia sütőtálat, és kivajazom az alját.

Lerakok egy réteg burgonyát, kis átfedéssel, hogy úgy feküdjenek, mint a halpikkelyek vagy a tetőcserepek. Sózom-borsozom, majd újabb réteg következik. Ezt is sózom-borsozom (fontos, hogy minden réteget alaposan beízesítsünk). Addig folytatom a rétegezést, míg 5-6 cm magas rakott burgonyám van.

Közben készítek egy sajtmártást: a vajat felhevítem, átforgatom benne a lisztet, majd felöntöm a tejszínnel, megsózom, reszelek bele szerecsendiót, hozzáadom a sajt felét, és a krumplikra öntöm. A tetejét megszórom a reszelt sajt másik felével. A maradék vajat a tetejére csipkedem.

170-180 fokban sütőbe teszem, és a tetejét mosolygósan pirosra sütöm.

