

TÖKÉLETES SÜLT KRUMPLI



Hozzávalók 4 főre

1 kg sárga, vékony héjú burgonya
1 ek só
50 ml olaj
2 tk paradicsompüré

A fűszerkeverékhez:

1 ek durvára őrölt bors
1 nagy tk pirospaprika
1 tk oregánó
2 ek fokhagymapor
1 tk kakukkfű

A burgonyát héjastól alaposan megmossuk és rusztikus, vaskos cikkekre vágjuk. Lábosba dobjuk és annyi forró vízzel felöntjük, hogy épp ellepje, majd megsózzuk. Forrástól számítva 2 percig főzzük, majd leszűrjük, és összekeverjük az olajjal, és egy kanál vízzel felhígított paradicsompürével. Sózzuk és megszórjuk a fűszerkeverékkel, jól összerázzuk, majd szétterítjük egy sütőpapírral bélelt tepsiben, úgy, hogy a vágott felületek mindig felfele álljanak. 200 fokra előmelegített sütőben sütjük 30-35 percig, majd kivesszük és még melegen felfaljuk! Fogyasszuk egy hideg barna sörrel, hogy igazán vagány vacsoránk legyen!

