

Rakott krumpli paradicsomszósszal és taleggio sajttal

1 90 6
Nehézség Perc adag

Allergének:



Hozzávalók

- 1 kg krumpli
- 1 ág rozmaring
- 1 ág kakukkfű
- 250 g taleggio sajt
- 4 ek. extra szűz olíva olaj
- 50 g parmezán sajt
- tengeri só
- őrölt fekete bors
- 1 marék bazsalikomlevél
- 300 g passzírozott paradicsom
- 1 kk. szárított oregánó



1. Főzzük meg héjában a krumplit sós vízben (25-40 perc a krumpli nagyságától függően). Közben vágjuk nagyon apróra a rozmaringot, szedjük le a kakukkfű leveleit a szárról, vágjuk keskeny csíkokra a taleggio sajtot. Amikor megfőtt a krumpli hámozzuk meg, és szeleteljük fel.
 2. Kis tálkában keverjük össze a passzírozott paradicsomot a szárított oregánóval, 1 evőkanál olívaolajjal, és a tépett bazsalikom levél felével, sóval ízesítsük.
 3. Kenjünk ki egy sütőformát (kb 25x18 cm) vékonyan a paradicsomszósszal, és rakjuk bele a krumpliszeletek felét. Sózzuk és borsozzuk az első réteget. Ezt kenjük meg bőven paradicsomszósszal és szórjuk meg a rozmaring és a kakukkfű felével. Locsoljuk meg óvatosan olívaolajjal, majd osszuk el rajta a taleggio sajt felét. Ismételjük meg a rétegezést, zárjuk paradicsomszósszal a végén.
 4. Melegítsük elő a sütőt 180 fokra. Reszeljük le a parmezánt. Csepegtessünk a legfelső szószos rétegre még egyszer olívaolajat, szórjuk meg a tépett bazsalikom levéllel, parmezánnal, és süssük készre 30 perc alatt az ételt.
- T. Vegyes salátával vegetáriánus főfogás is lehet, vagy húsételekhez kiváló köret.



Google Play



App Store

