

## Burgonyafőzelék

### Hozzávalók:

- 80 dkg burgonya
- 4 dkg zsír
- 2 evőkanál finomliszt
- 1 kisebb fej vöröshagyma
- 2 db babérlevél
- 1 evőkanál ecet
- cukor
- só
- őrölt fekete bors
- 1 dl tejföl

### Elkészítés:

A burgonyát megtisztítjuk, karikára, vagy kockára vágjuk, és annyi sós vízben, amennyi ellepi, a babérlevéllel együtt puhára főzzük.

A zsírból és lisztből zsemleszínűre pirított rántást készítünk. Mikor a rántás még világos, beletesszük az apróra vágott hagymát, együtt pirítjuk, közben folyamatosan keverjük, nehogy leégjen. Majd egy kevés vízzel és a főtt burgonya levével felengedjük, a tejföllel együtt a burgonyára öntjük.

Ízesítjük ecettel, cukorral, őrölt borssal, és felforraljuk.

**Séfünk tippje:** Tálaláskor pirított burgonyakarikával díszítjük.