**Mátrai borzaska**

**Hozzávalók:**

* 60 dkg rövidkaraj
* 40 dkg burgonya
* 2 db tojás
* 10 dkg finomliszt
* 2 gerezd fokhagyma
* 2 dl olaj
* 2 dl tejföl
* 10 dkg trappista sajt
* petrezselyem zöld, só, őrölt fekete bors

**Elkészítés:**

A húst megsózzuk, megborsozzuk. A burgonyát meghámozzuk és lereszeljük. Összekeverjük a tojásokkal, a liszttel, reszelt fokhagymával, finomra vágott petrezselyemmel, és egy kevés sóval.

A hússzeleteket lisztbe, majd a burgonyás masszába forgatjuk, és forró olajban mindkét oldalukat megsütjük.

A felesleges olajat lecsepegtetjük, még melegen, tejföllel megkenjük, majd reszelt sajtot szórunk rá.

Elkészítési idő: 60 perc

Nehézség: 3

**Séfünk tippje:** Rizzsel, és salátával tálalhatjuk.