

# Hercegné burgonya recept

Elkészítési idő: 30-60 perc Adag: 4 főre

## Hozzávalók

0,5 kg burgonya  
2 db tojás  
25 dkg reszelt sajt  
5 dkg vaj  
frissen őrölt bors, vagy szerecsendió

## Elkészítés

**1** A meghámozott burgonyát felkockázzuk és bő vízben puhára főzzük.

Leszűrjük, és a vajjal áttörjük. Amikor már majdnem kihűlt, hozzádolgozzuk a tojás sárgákat. Sóval és borssal ízesítjük. A tojások fehérjét felverjük habbá, majd a masszához keverjük. Nyomózsákba téve csinos kis kupacokat gyártunk egy sütőpapírral vagy szilikon sütőlappal bélelt tepsire. 220 fokra előmelegített sütőben kb. fél óra alatt aranyszínűre sütjük. (Akkor jó, mikor kívülről ropog, belülről viszont puha.)

