



Csőben sült spárga burgonyával

Hozzávalók:

- 800 g burgonya
- só
- 1 kg fehér spárga
- 1 csipet cukor
- 1 ek citromlé
- vaj vagy margarin a formához
- 2 dl tejföl
- 2 db tojás
- frissen reszelt szerecsendió
- 3 ág rozmaring
- 50 g kemény sajt

Elkészítés:

A sütőt előmelegítjük 180 fokra. Közben a burgonyát meghámozzuk, megmossuk és felszeleteljük, majd sós vízben előfőzzük kb. 5 perc alatt. A spárgát meghámozzuk, és a fás végeket levágjuk. Nagy edényben sós vizet forralunk a cukorral és a citromlével együtt, majd beletesszük a spárgasípokot és ugyancsak előfőzzük 5 perc alatt. Vajjal vagy margarinnal kikenünk egy sütőtálat. A közepén elrendezzük a lecsöpögtetett spárgát, és rétegesen köré rakjuk az egymást félig fedő burgonya szeleteket. A tejfölt kikeverjük a tojásokkal. Sóval, borssal, szerecsendióval fűszerezük, és beleforgatjuk a megmosott kakukkfűről lecsipkedett leveleket. A burgonyát és a spárgát egyenletesen meglocsoljuk a szósszal, majd az előmelegített sütőben sütjük 20 percig. Ezután megszórjuk a finomra reszelt sajttal, végül arany színű kérget sütünk rá 15-20 perc alatt. Tetszés szerint friss rozmaringgal díszítve tálaljuk.