Sármány Enikő K4

A kért alapanyagokon kívül **egy plusz összetevő**t választottam: a **sárgarépá**t.

**RÉPÁS LEPÉNYKE SÜLT KRUMPLIVAL**

KRUMPLI:

Az újkrumplit megmossuk, sütőpapírra téve 200 Co-on héjában megsütjük. Utána héjastól karikára szeljük, azokat visszafektetjük a sütőpapírra. Megkenjük olívaolajjal, sózzuk, szórunk rá oregánót és kakukkfüvet és kb. negyed óráig még grillezzük. (Én a kertünkben szedtem hozzá a kakukkfüvet és oregánót.)

LEPÉNYKE:

Lereszelünk négy nagyobb répát, 2 nagyobb gerezd fokhagymát. Sózzuk, borsozzuk. Adunk hozzá 2 tojást, kb. 0,5 dl olajat, majd az összedolgozás során annyi lisztet, amennyitől egy lágyabb masszát kapunk. Közben előmelegítjük a sütőt 200 Co-ra. A masszából sütőpapíros tepsire rakosgatunk egy-egy evőkanállal, a halmokat kicsit ellapítgatjuk. 20 percig sütjük.

TÁLALÁS:

A krumpli és a lepényke mellé hámozóval hosszú csíkokra szelt sárgarépát teszünk.

Tegnap vacsorára készítettem el és mindenkinek nagyon ízlett!

