



Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **60 perc**

Elkészítés: **40 perc**



**Kohári Éva**

## RICOTTÁS-BURGONYÁS POGÁCSA

Ezzel a burgonyás pogácsával garantált sikerünk lesz, hiszen a főtt burgonya miatt napokig puha marad. Tökéletes vendégváró falatkák, de szuper kiegészítője lehet akár egy bablevesnek is. A pogácsa elkészítése roppant egyszerű, nem kell hajtogatni, duplán keleszteni. A tészta viszont elég ragacsos, ezért javaslom, a gyúráshoz húzzunk gumikesztyűt, a nyújtás előtt szórjuk meg enyhén rizsliszttel a munkalapot.

### HOZZÁVALÓK

250 burgonya  
350 lt's us miklos

universal mix liszt  
150 Auchan ricotta  
1 cukor

20 friss élesztő  
150 Auchan 1,5 %-os  
tej  
12 só

3 M-es tojássárgája  
100 Auchan vaj  
**ALLERGÉNEK**

- 1 A krumplit pucoljuk meg, vágjuk apró kockákra, és főzzük puhára.
- 2 A megfőtt krumplit szűrjük le, még forrón törjük össze, és keverjük össze a vajjal. Ha kihűlt, keverjük el benne a tojások sárgáját.
- 3 A ricottát langyosítsuk meg, egy csipet cukor hozzáadásával futassuk fel benne az élesztőt.
- 4 A lisztet, a sőt mérjük ki egy keverőtálba, adjuk hozzá a felfuttatott élesztőt, a krumplis keveréket és a langyos tejet. Alaposan gyúrjuk össze.
- 5 Viszonylag lágy, de könnyen kezelhető tésztát kapunk. Rizsliszttel megszórt felületen gyúrjuk át, nyújtuk kb. 2 cm vastagra, és szaggassunk apró pogácsákat.
- 6 Tegyük a pogácsákat sütőpapírral bélelt tepsibe, éles késsel rácsozzuk be a tetejüket, és kenjük le felvert tojással.
- 7 Tegyük a sütő aljába egy kis lábosba 2,5 dl vizet (ezt hagyjuk bent a sütés végéig), és 50 fokos sütőben kelesszük legalább 40 percet.
- 8 180 fokra előmelegített sütőben 20-25 perc alatt süssük készre.



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!

