

Kartuli-munakook

5-le

5 keskmist kartulit
2 porgandit
1 keskmine sibul
6 kanamuna
5 spl riivitud parmesani
100 g vahukoort
toiduõli praadimiseks
soola, pipart

Kaste:

100 g hapukoort
1 tl sinepit
400 g värsket kurki
30 g värsket tilli
5 spl majoneesi
1 laim (laimimahl)



Koori kartulid ja porgandid, riivi suure riiviga. Haki sibul peenikesteks ribadeks. Lisa köögiviljadele kanamunad, sega läbi ning maitsesta soola ja pipraga.

Lisa vahukoor ja aseta ahjuvormiga ahju 180 kraadi juurde 15 minutiks. Pane peale riivitud juust ja serveeri külma kastmega.

Kastmeks haki kurk väikesteks kuubikuteks ning lisa sellele hapukoor, sinep, majonees, hakitud till ja laimimahl. Maitsesta soola ja pipraga.

Retsepti autor Jaak Hiibus