

## Csőben sült burgonya lazaccal

### Hozzávalók 4 személy számára:

800 g burgonya

400 g lazacfilé

4 tojás

300 ml tej

1 1/2 csokor kapor

100 g vaj

só

bors

1/2 tk. mustármag

### Zubereitung:

1. Főzze a burgonyákat a héjukkal kb. 10 percig sós vízben.
2. A lazacfilét a bőre nélkül hosszában vágja ketté, és keresztben darabolja fel 0,5 cm-es csíkokra.
3. Pucolja meg a burgonyákat, és vágja fel vékony szeletekre.
4. Zsírozza ki a sütőformát. Rétegesen helyezze be a burgonyát és a lazacot.  
Sózza meg a burgonyát és szórja meg a mustármaggal.
5. Keverje el a tojásokat a tejjel, sózza és borsozza meg. Öntse a formába, és süsse légkeveréses sütőben 200 °C-on kb. 40 percig.
6. A sütési idő leteltével, hagyja még további 10 percig a kikapcsolt sütőben. Eközben olvassza meg a vaját és keverje bele a kaporot. A vajás mártást az asztalnál tálalja a csőben sült fogáshoz.