

Krumplifőzelék

Klasszikus magyar fogás, laktató és otthonos ízekkel minden alkalomra.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 30 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

kb. 1 kg burgonya
1 vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
2 ek. olaj
1 db babérlevél
1 tk. pirospaprika
só
bors ízlés szerint
kb. 1 l víz
2 dl tejföl
2 ek. liszt

ADATOK

Szerző	greta
Publikálva	2026.05.13

ELKÉSZÍTÉS

1.

A vöröshagymát, fokhagymát és a krumplit feldaraboljuk.



2.

Hagymákat az olajon megdinszteljük, majd hozzáadjuk a pirospaprikát, és azonnal felöntjük vízzel, hogy ne égjen le.



3.

Beletesszük a babérlevelet és a krumplit, majd sózzuk, borsozzuk, és kb. 20 percig főzzük közepes lángon, amíg meg nem puhul a krumpli.



4.

A tejfölt simára keverjük a liszttel és egy kevés főzőlével, majd hőkiegyenlítés után a főzelékhez öntjük, és kb. 2-3 percig forraljuk, majd tálaljuk.

