

**Puskás Csaba Attila-Borkonyha**

*Tojásos nudli:*

**Hozzávalók:**

*Burgonya nudli:*

600 g puhára sült burgonya

4 tojássárgája

160 g reszelt parmezán

200 g BL 55

A burgonyát egy nappal készítés előtt megsütjük és hagyjuk kiszikkadni. Összekeverjük a többi hozzávalóval és 10 cm-es rudakat vágunk belőle. Kifőzzük sós vízben és vajmártás meg víz keverékében megforgatjuk.

*Szárított tojás:* A tojások sárgáját 1-1 arányú só-cukor oldatba rakjuk 2 napig, ezután alaposan átmoszuk és 75 C fokon egy éjszakát szárítjuk, majd hideg füstölőben 8 órán keresztül füstöljük.

*Tojáskrém:*

1 kg tojássárgája 75 C 25 percig hőkezelve,

10 g só,

23 g sötét balzsamecet,

kolbász zsír,

100 -200 g víz az állag javításához

A tojást hőkezelés után lehűtjük, majd thermomixbe rakjuk és a többi alapanyaggal leturmixoljuk.