

Potatiskaka (ca 8 bitar)

1 kg mjölig potatis
1 dl soltorkade marinerade tomater (ca 60g)
1 paket djupfrysta provensalska örtekryddor (ca 35g)
1½ tsk salt
1 krm svartpeppar
3 ägg
2½ dl mellangrädde

Sätt ugnen på 200°.

Klipp en rundel smörpapper och lägg i botten på en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.

Skala och skiva potatisen i tunna skivor. Strimla tomaterna.

Varva potatis, tomater, örtekryddor, salt och peppar i formen.

Vispa ihop ägg och grädde. Häll det i formen.

Grädda i nedre delen av ugnen ca 1 timme. Låt den svalna eller kallna.¹



¹ Ur "Allt om mat" nr 4 2002, sid 11 ☺