



Potatiskaka med marinerade tomater

Ingredienser 8 bitar

1 kg	mjölig potatis
60 g	soltorkade, marinerade tomater
35 g	djupfrysta provensalska örtekryddor
1,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
3 st	ägg
2,5 dl	mellangrädde

Tillbehör

kallskuret, stekt kött eller kyckling

Tillagning

1. Sätt ugnen på 200°. Klipp en rundel smörpapper och lägg i botten på en rund form med löstagbar kant (24 cm i diameter).
2. Skala och skiva potatisen i tunna skivor. Strimla tomaterna.
3. Varva potatis, tomater, örtekryddor, salt och peppar i formen.
4. Vispa ihop ägg och grädde. Häll det i formen.
5. Grädda i nedre delen av ugnen ca 1 timme. Låt den svalna eller kallna.