



Sajtos, bazsalikomos burgonyafőzelék

Hozzávalók

- 1 kg burgonya
- 1 l víz
- 100 g sonka
- 50 g bacon
- 5 g friss bazsalikom
- 2 dl natúr joghurt
- 2 ág petrezselyem
- 1 tasak Maggi Tejszínes sajtos csirkemell alap
- 1 csipet só

Elkészítés

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, felkockázzuk, sós vízben megfőzzük.
2. A burgonyát leszűrjük.
3. A főzővízből 2 decit összeturmixolunk a joghurttal és a sajtszós alappal, majd ráöntjük a burgonyára és felforraljuk.
4. Elkeverjük benne a finomra vágott zöldfűszereket.
5. A sonkát és a bacont apró kockákra vágjuk, megpirítjuk.
6. Tálaláskor a főzelékre szórjuk a pirított bacont és sonkát, és néhány bazsalikom levéllel díszítjük.

Tápérték adatok

Szénhidrát	48.81 g
Energia	321.21 kcal
Zsír	8.96 g
Fehérje	12.11 g
Telített zsírok	3.29 g

45 Perc

4 adag