



Rakott burgonya brokkolival

Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Tepsis-húsos burgonya alap
- 300 g Brokkoli raab, nyers
- 15 g vaj
- 450 g Burgonya, héjastól, nyers
- 35 g Sajt, Gouda sajt
- 1 csésze tejszín
- 375 ml víz
- 1 csipet só
- 1 csipet feketebors

Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra (vagy 170 °C-ra légkeveréssel).
2. A brokkolit megmossuk és feldaraboljuk. Melegítsük fel a vajat egy serpenyőben, és pirítsuk meg rajta a brokkolit, fűszerezzük borssal, majd tegyük egy hőálló tálba.
3. Mossuk meg a burgonyát, hámozzuk meg és vágjuk vékony szeletekre.
4. Egy lábosban melegítsük fel a vizet és a tejszínt. Adjuk hozzá a Maggi Fűszeres tepsis burgonya alapot, és forraljuk fel.
5. Adjuk hozzá a felszeletelt burgonyát, és néha megkeverve, lefedve főzzük kis lángon 3 percig.
6. A lábos tartalmát öntsük a brokkolira, és szórjuk meg az egészet reszelt sajttal. Tegyük sütőbe, és süssük kb. 40 percig.

Tápérték adatok

Szénhidrát	41.96 g
Energia	368.98 kcal
Zsír	17.48 g
Fehérje	13.75 g
Telített zsírok	10.58 g

57 Perc

3