



Rakott burgonya másképp

Hozzávalók

- 300 g tejföl
- 750 g burgonya
- 200 g tejszín
- 150 g sárgarépa
- 100 g póréhagyma
- 100 g natúr joghurt
- 5 db tojássárgája
- 90 g tojásfehérje
- 1 tasak Csirke fűszerkeverék

Elkészítés

1. A burgonyát és a répát meghámozzuk, vékony szeletekre vágjuk a póréhagymával együtt.
2. Egy edénybe üttük a tojásokat, hozzáadjuk a tejszín, a 100 g tejfölt, a joghurtot, beleszórjuk a csirkés fűszerkeveréket, alaposan elkeverjük, ráöntjük a szeletelt zöldségekre, jól összeforgatjuk.
3. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, úgy válasszunk tepsit hogy a kellően vastag legyen a rakott krumplink.
4. 150 fokon 30 percig, utána 170 fokon 1 órán keresztül sütjük.
5. Apró levelű bazsalikom ágacskát tettünk rá díszítésképpen.

Tápérték adatok

Szénhidrát	48.47 g
Energia	464.1 kcal
Zsír	23.73 g
Fehérje	14.59 g
Telített zsírok	14.43 g

105 Perc

4 adag