



## Krumplifőzelék sültkrumplival, kolbásszal

### Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Tepsis-húsos burgonya alap
- 200 g főzni való burgonya
- 1 ek olaj
- 3 csepp ecet
- 1 csipet só
- 0.5 csokor petrezselyem zöld
- 400 g sütnivaló burgonya
- 100 g füstölt kolbász
- 150 g tejföl
- 2 dl tej

### Elkészítés

1. A főzni való burgonyát meghámozzuk. Enyhén sós vizet öntünk rá, annyit, amennyi éppen ellepi és puhára főzzük.
2. A sütni való burgonyát 1x1 cm-es kockákra vágjuk. Jénai edénybe tesszük, letakarjuk folpackkal és néhány percre betesszük a mikróba, hogy picit puhuljon, de ne essen szét. Ezután szétterítjük, hagyjuk kihűlni és konyharuhával felitatjuk róla a felesleges nedvességet.
3. A kolbászt vékony karikákra szeljük és kevés olajon ropogósra sütjük. Tálalásig félrerakjuk.
4. Az időközben megfőtt burgonyát (a vizével együtt) összeturmixoljuk a Maggi alappal és a tejföllel. Ha túl sűrű, akkor még egy kis tejet adhatunk hozzá.
5. Sóval és néhány csepp ecettel ízesítjük.
6. Összeforraljuk, így kapjuk meg a főzelékünk „levét”, majd tálalásig melegen tartjuk.
7. A főzelék „sűrűjéül” szolgáló, kihűlt krumplikockákat forró olajban aranyárgára, ropogósra sütjük. Lecsöpögtetjük a felesleges olajat.
8. A főzelék levét tányérba szedjük, és beleteszünk egy marék sültkrumplit. A tetejét megszórjuk néhány karika kolbásszal. A tányért üdébbé varázsolhatjuk néhány levél petrezselyemmel.

### Tápérték adatok

Szénhidrát	31.21 g
Energia	350.87 kcal
Zsír	20.72 g
Fehérje	10.45 g
Telített zsírok	9.16 g

40 Perc

4 adag