



Sült édesburgonya hasábok sajtkrémés mártogatóssal

Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Tejszínes sajtos csirkemell alap
- 1 kg édesburgonya
- 3 dl tejföl
- 2 ek olívaolaj
- 2 dl víz
- 1 csipet só
- 1 csipet feketebors

Elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük 200 fokra – ha van légkeveréses funkciónk, akkor használjuk azt.
2. Az édesburgonyát jól megsikáljuk, ujjnyi vastag hasábokra vágjuk, majd sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk.
3. A hasábokat megkenjük olívaolajjal, sózzuk, borsozzuk és 30-35 perc alatt készre sütjük. A sütés felénél egyszer lapáttal átforgatjuk őket.
4. Amíg az édesburgonya sül, elkészítjük a mártogatóst: a tasak tartalmát csomómentesre keverjük 2 dl vízzel és 3 dl tejszínnel, kis lángon kevergetve felforrósítjuk és 3-4 perc alatt besűrítjük.
5. A megsült édesburgonya hasábokat a még meleg sajtszósz mellé tálaljuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	56.54 g
Energia	448.93 kcal
Zsír	22.07 g
Fehérje	6.64 g
Telített zsírok	11.19 g

40 Perc

4 adag