



## Mexikói húsimádó rakott krumpli

### Hozzávalók

- 30 dkg darált marhahús
- 10 dkg kolbász
- 5 dkg bacon
- 1 tasak Maggi Mexikói chilis bab alap
- 1 kg krumpli
- 3 dl tejföl
- 13 dl forró víz
- 2 ek olaj
- 1 tk só

### Elkészítés

1. A krumplit vágjuk 3 mm vékony karikákra és főzzük a forrástól számított 15 percig, kb. 1 liter vízben.
2. Amíg fő, a bacont pirítsuk meg az olajon. A hátra maradt zsiradékból kevéssel kenjük ki egy tűzálló tálat.
3. A baconhoz adjuk hozzá a kolbászkarikákat, majd a darált húst és kevergetve süssük át néhány perc alatt.
4. Sózzuk, adjuk hozzá a MAGGI Mexikói Chilis bab alap 2/3-át és 3 dl vizet, főzzük össze.
5. A krumplit szűrjük le, felét terítsük a tálba, borítsuk be a húsos raguval, majd zárjuk le a krumpliszeletek másik felével.
6. A tejfölt keverjük el az maradék alappal, majd simítsuk a krumpli tetejére.
7. 200 fokra előmelegített sütőben 20-25 perc alatt süssük készre.

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	53.68 g
Energia	653.59 kcal
Zsír	35.45 g
Fehérje	29.2 g
Telített zsírok	15.37 g

60 Perc

4 adag