



## Mexikói vega pásztorpita

### Hozzávalók

- 50 dkg mexikói zöldségkeverék
- 1 üveg Maggi Mexikói szósz
- 40 dkg burgonya
- 12 dl tej
- 10 dkg reszelt sajt
- 1 csipet só

### Elkészítés

1. A zöldségkeveréket forrásban lévő sós vízben roppanósra főzzük.
2. Egy kisebb edényben felmelegítjük a mexikói szószt és belekeverjük a leszűrt zöldségeket, majd összeforraljuk.
3. Közben a burgonyát megtisztítjuk, kockára vágjuk és bő sós vízben puhára főzzük.
4. A megfőtt burgonyát krumplinyomóval összetörjük, majd hozzáöntjük a langyos tejet és belekeverjük a reszelt sajtot is.
5. Egy hőálló edény aljára halmozzuk a zöldséges ragut, majd óvatosan befedjük a burgonyapürével.
6. 180 fokos sütőben eddig sütjük amíg a püré teteje kissé meg nem barnul.

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	55.68 g
Energia	493.36 kcal
Zsír	18.17 g
Fehérje	23 g
Telített zsírok	10.43 g

65 Perc

4 adag