



Tepsis-húsos burgonya paradicsomos-zöldséges raguval

Hozzávalók

- 3 ek MAGGI Házias levesalap - Marha
- 800 g darált marhahús
- 1 db sárgarépa
- 1 fej vöröshagyma
- 1 csésze paradicsom konzerv
- 1 ek sűrített paradicsom
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 db zellerszár
- 1 csipet feketebors
- 1 csipet só
- 1 csésze zöldborsó
- 1 db babérlevél
- 1 tk fűszerpaprika
- 1 csipet szerecsendió
- 1 ek olaj
- 1 kg burgonya
- 50 g vaj
- 1 csésze tej

Elkészítés

1. Kockázd fel a hagymát és a sárgarépát. A zellert szeleteld fel, a fokhagymát vágd finomra.
2. Egy mély serpenyőben vagy fazékban hevítsd fel az olajat, és folyamatosan kevergetve pirítsd meg a darált húst, amíg barnulni nem kezd.
3. Add hozzá a zöldségeket (kivéve a borsót), és pirítsd addig, amíg a hagyma megpuhul.
4. Add hozzá a levesalapot, a paradicsomkonzervet és a paradicsompürét. Add hozzá a fűszerpaprikát, a babérlevelet, és fűszerezd sóval és borssal. Párold körülbelül 15-20 percig. Ha szükséges, adj hozzá egy kis vizet, hogy a mártás ne sűrűsödjön be túlságosan.
5. A főzés vége felé add hozzá a zöldborsót.
6. A burgonyát sós, forrásban lévő vízben főzd meg. Még melegen nyomkodd ki, és add hozzá a vajat.
7. A tejet egy külön lábasban melegítsd fel, majd keverd össze a burgonyával és a vajjal. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezd meg.
8. Tedd a párolt húst egy lábasba.
9. Rétegezd rá a burgonyát, és egy villa vagy kanál segítségével készíts apró díszítő csíkokat a tetejére.
10. Tedd az ételt 180 °C-ra előmelegített sütőbe körülbelül 20-30 percre, amíg a burgonya enyhén megbarnul.

Tápérték adatok

Szénhidrát	31.23 g
Energia	334.66 kcal
Zsír	11.31 g
Fehérje	27.42 g
Telített zsírok	5.58 g

100 Perc

8 adag