Sajtos rakott lapcsánka

Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Bolognai spagetti alap
- 750 g főzni való burgonya
- 2 vöröshagyma
- 1 db tojás
- 1.5 ek liszt
- 3 ek Olaj, repce
- 1.5 ek vaj
- 75 g edámi sajt
- 2 g só
- 1 g feketebors

Elkészítés

1. A burgonyát és a két hagymát megpucoljuk, finom reszelőn lereszeljük, a felesleges folyadékot kinyomkodjuk.
2. Adjuk hozzá a tojást, a lisztet, sózzuk, borsozzuk, alaposan keverjük össze.
3. Egy serpenyőben forró olajban 8 lapcsánkát kisütünk.
4. Elkészítjük a tölteléket. A hagymát felszeleteljük, és serpenyőben forró vajban megpirítjuk.
5. A Maggi Bolognai spagetti alapot 300 ml hideg vízben elkeverjük. Forraljuk fel, majd keverjük össze a hagymával.
6. A lapcsánkákat egy tepsibe tesszük, rászedjük a tölteléket, és megszórjuk reszelt sajttal.
7. 150°C-ra előmelegített sütőben 10 percig sütjük.
8. Amint elkészült, a sütőből kivéve forrón tálalhatjuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	58.48 g
Energia	553.71 kcal
Zsír	28.93 g
Fehérje	15.86 g
Telített zsírok	9.61 g

61 Perc

3 adagokat