



## Kalózok lakomája

### Hozzávalók

- 1 csomag MAGGI Krémes Sajtszósos csirkemell alap
- 800 g főzni való burgonya
- 2 g Fűszerek, szerecsendió, őrölt
- 200 g zöldborsó
- 180 g sárgarépa
- 60 g újhagyma
- 300 g pulykamell
- 1 ek olaj
- 300 ml víz
- 50 ml Tejszín, habos, tejszínhab, pasztőrözött
- 1 csipet só

### Elkészítés

1. A burgonyát hámozd meg, vágd fel apró kockákra, és főzd egy fazék vízben kb. 20 percig, amíg a burgonyakockák megpuhulnak. Szűrd le a vizet, majd fűszerezd a burgonyát sóval és szerecsendióval. Tedd egy krumplinyomóba és nyomkodd át, hogy spagetti alakja legyen.
2. Olvaszd ki a borsót, majd miután alaposan megmostad, hámozd is meg, és szeleteld fel a sárgarépát . Az újhagymát tisztítsd meg, mosd meg és vágd fel karikákra.
3. Melegítsd fel az olajat egy serpenyőben, süsd meg benne a pulykaszeleteket majd vedd ki őket
4. Adj hozzá egy kevés vizet, keverd bele a Maggi Krémes Sajtszósos csirkemell alapot, majd add hozzá a borsót és a sárgarépát is, és főzd kb. 10-15 percig. Add hozzá a tejszínt, valamint a kockára vágott húst és az újhagymát is, és melegítsd fel. Leveles salátával tálalva az igazi! Jó étvágyat kívánunk!

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	51.68 g
Energia	394.87 kcal
Zsír	9.46 g
Fehérje	26.83 g
Telített zsírok	3.31 g

50 Perc

4 adagokat