



## Húsos rakott burgonya gombával

### Hozzávalók

- 50 g MAGGI Fűszeres Tepsis Burgonya alap
- 10 dl tejszín
- 450 g sütnivaló burgonya
- 190 g Marhahús, őrölt, 93% sovány hús / 7% zsír, nyers
- 150 g gomba
- 1 fej vöröshagyma
- 2 ek olaj
- 35 g edámi sajt
- 2 g só
- 2 g feketebors

### Elkészítés

1. A Maggi Fűszeres tepsis burgonya alapot 200 ml hideg vízzel és 100 ml tejszínnel alaposan elkeverjük.
2. A burgonyát meghámozzuk és vékony szeletekre vágjuk.
3. A gombát megtisztítjuk és vékony szeletekre vágjuk.
4. A hagymát megpucoljuk, felaprítjuk, és 2 evőkanál olajon megpirítjuk.
5. Hozzáadjuk a darált húst és a gombát.
6. Sózzuk, borsozzuk. 5 percig pirítjuk.
7. Kenjük ki a tepsit a maradék olajjal, és rendezzük el egy rétegben a burgonyát, szedjük rá a húst és a gombás keveréket. Rétegezzük, amíg elfogynak az alapanyagok.
8. Öntsük rá az elkészített Maggi alapot, majd szórjuk meg az egészet reszelt sajttal.
9. 180 °C-ra előmelegített sütőbe tesszük, 20 percig sütjük. Köret nélkül tálalhatjuk.

### Tápérték adatok

Szénhidrát	47.93 g
Energia	771.28 kcal
Zsír	51.01 g
Fehérje	33.03 g
Telített zsírok	30.86 g

52 Perc

3