



## Kolbászos-hagymás tepsis burgonya

### Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Tepsis-húsos burgonya alap
- 400 g főzni való burgonya
- 200 g sonka
- 100 g tejszín, savanyú, kultúrával
- 1 fej vöröshagyma
- 30 g edámi sajt

### Elkészítés

1. Hámozzuk meg a burgonyát, és vágjuk vékony, kb. 3-4 mm vastag szeletekre. A kolbászt vágjuk félholdakra, a hagymát pedig hámozzuk meg, és szeleteljük félbe. Ha a hagymát felszeleteltük, tegyük egy serpenyő forró olajba, és pirítsuk meg.
2. Kenjünk ki egy tűzálló tálat, és felváltva rakjuk bele a rétegeket – először a burgonyát, majd a hagymát, végül a kolbászt, és kezdjük előlről, amíg el nem fogy.
3. Adjuk hozzá a Maggi Tepsis-húsos burgonya alapot 200 ml hideg vízhez és 100 ml 12%-os tejszínhez, majd alaposan keverjük össze. és öntsük a keveréket a burgonyára. Reszeljük le a sajtot, és szórjuk a tetejére.
4. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra, fedjük le alufóliával, tegyük a tálat a sütőbe, és süssük 50 percig.

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	37.96 g
Energia	374.91 kcal
Zsír	16.3 g
Fehérje	19.31 g
Telített zsírok	7.37 g

🕒 75 Perc

⊕ 3 adagokat