



Rakott burgonya gombával

Hozzávalók

- 35 g MAGGI Fűszeres Tepsis Burgonya alap
- 250 g gomba
- 500 g gomba
- 140 g vöröshagyma
- 300 g újburgonya
- 100 g Feta sajt
- 1 csokor petrezselyem
- 1 csésze tejszín, savanyú, kultúrával
- 1 csipet kakukkfű
- 10 g fokhagyma
- 4 g olívaolaj
- 2 g só
- 1 tk Fűszerek, szegfűszeg, őrölt

Elkészítés

1. A krumplit megpucoljuk, vékony karikákra vágjuk.
2. Kenjünk ki egy tűzálló tálat olívaolajjal. Tegyük egy réteg burgonyát az aljára, majd egy adag gombát. Fedjük be egy újabb réteg burgonyával és a maradék gombával. Fedjük be a tetejét a maradék burgonyával. Keverjük össze a MAGGI Fűszeres tepsis burgonya alapot vízzel, és az így kapott mártást öntsük a ragura.
3. Tegyük az edényt 180 °C-ra előmelegített sütőbe, és süssük kb. 30 percig. Ezután szórjuk meg a ragut morzsolt feta sajttal, és hagyjuk pihenni további 20 percig, hogy a ragu megsüljön, és a sajt megbarnuljon.

Tápérték adatok

| | |
|-----------------|-------------|
| Szénhidrát | 21.87 g |
| Energia | 225.92 kcal |
| Zsír | 12.71 g |
| Fehérje | 9.24 g |
| Telített zsírok | 6.81 g |

70 Perc

6 adagokat