



Héjában sült töltött burgonya

Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Csirkés-sajtos rakott tészta alap
- 4 Burgonya, russet, héjastól, nyers
- 4 db Tojás, egész, nyers, friss
- 200 g Sajt, Gouda sajt
- 200 g Tartósított bab, konzerv, hagyományos, csökkentett sótartalom
- 200 g Sertés, friss, darált, nyers
- 1 ek vaj
- 1 csipet só
- 1 csipet feketebors

Elkészítés

1. Mossuk meg a krumplit, majd főzzük amíg enyhén megpuhul.
2. Vágjunk minden burgonyát 2 részre, kanalazzuk ki a közepét, hogy bele tudjuk tenni a tölteléket.
3. Készítsük el a tölteléket: evőkanál vaj, darált hús, kis vörösbab, só, bors, elkevert Maggi alap, reszelt sajt. Keverjük össze az összes hozzávalót, és az így kapott töltelékkel töltsük meg a burgonyákat.
4. A töltött burgonyát egy kizsírozott tepsibe tesszük, 200 fokra előmelegített sütőbe tesszük 30 percre.
5. Kb. 20 perc elteltével vegyük ki, üssünk minden burgonyába egy tojást, és süssük addig, amíg a tojás meg nem szilárdul.

Tápérték adatok

Szénhidrát	107.05 g
Energia	1033.27 kcal
Zsír	45.31 g
Fehérje	51.38 g
Telített zsírok	22.2 g

60 Perc

3