



Burgonyás rakott cukkini

Hozzávalók

- 125 g MAGGI Rakott Tészta alap
- 75 ml tejszín, félzsíros, zsírcsökkentett
- 300 g burgonya
- 75 g piros paprika
- 150 g cukkini
- 75 g gomba
- 1 fej lilahagyma
- 1.5 ek petrezselyem

Elkészítés

1. Készítsünk elő 300 ml vizet és a tejszínt, majd forraljuk fel őket.
2. Hámozzuk meg a burgonyát és a gombát, majd vágjuk szeletekre.
3. Mossuk meg a cukkinit és vágjuk szeletekre.
4. Hámozzuk meg a paprikát, és távolítsuk el a magokat, ezután pedig hámozzuk meg a hagymát is. A zöldségeket vágjuk csíkokra.
5. Egy vajjal kikent tűzálló tálba rétegezzük egymás után a burgonyát, a cukkinit és a gombát.
6. Az ételt szórjuk meg hagymával és paprikával, ezután pedig helyezzük rá a Maggi Rakott tészta alapot is.
7. Tegyük az ételt a 180°C-ra előmelegített sütőbe, majd süssük 25 percig.
8. A tetejét szórjuk meg apróra vágott petrezselyemmel.

Tápérték adatok

Szénhidrát	75.83 g
Energia	398.46 kcal
Zsír	4.37 g
Fehérje	14.94 g
Telített zsírok	2.03 g

56 Perc

2