



Zapečeni krumpir s ružmarinom

Sastojci

- 1200 g krumpir
- 4 jaje
- 10 g ružmarin
- 5 g papar
- 5 g MAGGI Magija okusa 400g
- 10 ml suncokretovo ulje
- 30 g MAGGI ideja za piletinu s 4 vrste sira

Upute

1. Oljušteni krompir iseći na manje kriške i staviti u vodu da se skuva 10 minuta.
2. Pomiješati vrhnje za kuhanje, MAGGI ideju za piletinu sa 4 vrste sira i mlijeko, a zatim u smjesu dodati jaja, sol, ružmarin i papar. U prethodno namašćenu posudu za pečenje dodati ocijeđeni krumpir i preliteri smjesom.
3. Peći 30 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 170 °C.

47 Min

4 porcije

Ugljikohidrati	58.84 g
energija	384.54 kcal
Masti	10.49 g
Proteini	15.29 g