



Oslić s krumpirom

Sastojci

- 350 g oslić
- 500 g krumpir
- 150 g pire od rajčice
- 5 g MAGGI magija okusa
- 2 g papar
- 3 g papar
- 1.5 tbsp suncokretovo ulje
- 2 crvena paprika

Upute

1. Očistite oslić, operite ga i narežite na komadiće srednje veličine.
2. Krumpir operite, oljuštite i narežite na komade.
3. Paprike očistite od sjemenki, operite ih i ispecite u pećnici, a zatim ih oljuštite.
4. Nauljite vatrostalnu posudu, posložite jedan red krumpira, a zatim ga prelijte pireom od rajčice.
5. Preko toga stavite paprike pa posložite još jedan red krumpira.
6. Začinite MAGGI Magijom okusa i paprom po želji.
7. Prelijte preostalim pireom od rajčice i po vrhu rasporedite komadiće oslića.
8. Pecite oko 40 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva.

95 Min

4 porcije

Ugljikohidrati	26.45 g
energija	240.83 kcal
Masti	6.66 g
Proteini	19.36 g