



Budinca de cartofi cu dovlecei

Ingrediente

- 400 g Cartofi
- 300 g Dovlecel
- 10 g MAGGI Felul Doi Legume
- 20 ml Ulei de floarea soarelui
- 1 tija Ceapa verde
- 250 g Branza
- 1 legatura Marar
- 100 g Lapte
- 4 Oua
- 0.5 lingurita Sare
- 0.33 lingurita Piper negru

Instructiuni

1. Se fierb cartofii in coaja, se curata si se taie rondele.
2. Se curata dovleceii, se taie rondele si se oparesc 5 minute in apa clocotita cu MAGGI Felul Doi Legume.
3. Intr-un vas uns cu ulei se asaza ceapa verde tocata, un strat de rondele de cartofi si unul de dovlecei.
4. Se presara deasupra branza amestecata cu 1/2 legatura marar. Se repeta ordinea straturilor pana se termina compozitia.
5. Separat, se amesteca laptele cu oualele batute, sarea, piperul si restul de marar si se toarna totul peste legume.
6. Se da compozitia la cuptor pentru 30 minute.

Nutritie

Carbohidrați	22.62 g
Energie	425.76 kcal
grăsimi	26.87 g
Proteină	23.32 g

75 Min

4 Portii