



Tálalás: **5 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **80 perc**



**Répási Eszter**

## RAKOTT KRUMPLI VIRSLIVEL

A rakott krumpli egy laktató egytálétel. A klasszikus változat kolbásszal készül, ebben az egészségesebb verzióban virslivel helyettesítettük a zsírszegénység érdekében.

### HOZZÁVALÓK

900 burgonya  
500 görög joghurt

200 virsli  
10 margarin  
só (zöldfűszerekkel

helyettesíthető)  
Bors

### ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz

Laktózt tartalmaz  
Tojást tartalmaz  
tojás

- 1** A burgonyát megmossuk, majd hideg vízben feltesszük főzni, ha megpuhult leöntjük róla a vizet és meghámozzuk, ezután pedig felkarikázzuk.
- 2** A tojásokat keményre főzzük, meghámozzuk, felkarikázzuk.
- 3** A virsliket szintén főzzük meg és karikázzuk fel vékonyan.
- 4** Egy jénait kenjünk ki margarinnal és rétegezzük benne az alapanyagokat.
- 5** Az első sort a burgonya adja, majd erre jön rá egy sor (kicsit ritkásabban elrendezett) virsli, a visli tetejére a tojásszeleteket tesszük.
- 6** Ezt a réteget meglocsoljuk a sóval és borsal ízesített joghurt 3/4-ével.
- 7** Még egy sort ugyanígy rétegezzük.
- 8** A tetejét a megmaradt joghurttal leöntjük.
- 9** 210°C-ra előmelegített sütőben alul felül sütve egy óra alatt megsütjük.



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!

