



# Sült burgonya tejföllel, gombával és friss petrezselyemmel

🕒 45–60 Perc 

## Elkészítés

### Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 db	Nagyobb burgonya (héjával együtt)
12 evőkanál	Tejföl
2 evőkanál	Napraforgóolaj
3 evőkanál	Fehérborecet
10 db	Gomba (portobello, ördögsekér gomba)
3 evőkanál	Pirított hagyma
2 evőkanál	Frissen vágott petrezselyem
3 evőkanál	♦ Grill zöldség fűszerkeverék
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész

- 1 A burgonyákat egyenként tekerjük alufóliába, és helyezzük közvetlenül a grillre vagy a parázsra. Körülbelül 40-45 perc elteltével ellenőrizzük egy villa segítségével, hogy kellően megpuhult-e.
- 2 A tejfölt keverjük el a Kotányi Grill zöldség fűszerkeverékkel, és a borssal.
- 3 A gombát daraboljuk fel, és egy serpenyőben pirítsuk meg olajjal és sóval. Csepegtessük meg ecettel és tegyük félre.
- 4 A kész burgonyákat vágjuk be hosszában egy késsel és töltsük meg a tejföllel és a gombával.
- 5 Tálalás előtt szórjuk meg frissen vágott petrezselyemmel és ropogós pirított hagymával.

