

Baconos édesburgonya rózsa

2	50	8
Nehézség	Perc	adag

Allergének:



Hozzávalók

burgonyarózsákhoz

- 500 g szeletelt édesburgonya
 - 300 g füstölt bacon szalonna
 - 1 fej lilahagyma
 - 4 cl étolaj
 - 2 tk. őrölt rozmarying
 - 1 tk. őrölt római kömény
 - só
 - őrölt fekete bors
- tejfölös mártáshoz
- 1 pohár tejföl
 - 1 ek. méz
 - 1 ek. mustár
 - 3 cl olívaolaj
 - 1 tk. almaecet
 - 2 tk. citromlé
 - só



1. Az édesburgonyát zöldséggyalun leszeleteljük, az olajban elkevert fűszerekben megforgatjuk.
2. A kiterített szalonnákra sorba rendezzük a fűszerezett "burgonyaszirmokat", karikára vágott lilahagymát. Olajjal kikent muffin sütőformába helyezzük az óvatosan feltekert rózsa formákat. (Ha nagyobb a muffin sütő ürege, akkor több rétegben ismételhetjük a hozzávalókat, hogy a formát szétesés nélkül kitöltse!) Előmelegített sütőben 180°C-on 25-30 perc alatt készre sütjük.
3. A tejfölös mártáshoz a hozzávalókat botmixerrel összekeverjük.

 Google Play App Store