



## Свинско месо със зеленчуци и яйца

### Съставки

- 200 г свинско месо
- 1 тиквичка
- 100 г печурки
- 1 морков
- 1 глава лук
- 1 червена чушка
- 1 с.л. доматино пюре
- 2 резена топено сирене
- 4 яйца
- 1 скилидка чесън
- 1 кубче MAGGI® Зеленчуков бульон 80г
- 60 мл MAGGI® Течна подправка Унисос 200г
- 3 с.л. олио
- 1 щипка черен пипер

### Указания

1. Месото се нарязва на малки кубчета, а зеленчуците - на едри.
2. Загрейте олиото в тиган и сложете месото, MAGGI® унисос и черен пипер на вкус. Месото се запържва от всички страни, след което се добавят зеленчуците, разбърква се добре и ястието се готви до пълно омекване на продуктите.
3. След това се прибавя топеното сирене, разбърква се и след около 2 минути се добавя MAGGI® зеленчуков бульон, разтворен в 100 мл вода и доматино пюре. Разбъркайте добре ястието и го оставете да къкри около 15 минути.
4. Прехвърлете ястието в тава, като на няколко места направете вдлъбнатинки за яйцата. Загрейте фурната на 200 градуса и печете около 10 минути (до готовност на яйцата). Добавете черен пипер на вкус.

57 мин.

4 порции

Въглехидрати	6.7 g
Енергия	544.25 kcal
Мазнини	50.15 g
Протеин	50.15 g