



Яйца Болонезе

Съставки

- 4 яйца
- 800 г телешка кайма
- 1 MAGGI® Идея за Спагети Болонезе 50г
- 1 глава лук
- 2 с.л. зехтин
- 3 клонки свеж магданоз

Указания

1. Нарезете лука на ситно. Сгорещете малко зехтин в тиган и задушете лука за няколко минути.
2. Разтворете MAGGI® Малки тайни Фикс за спагети Болонезе според указанията на опаковката.
3. Добавете каймата към лука в тигана и гответе не повече от 4 минути на силен огън.
4. Прибавете MAGGI® Малки тайни Фикс за спагети Болонезе и разбъркайте добре. Намалете огъня и оставете да се готви около 5 мин.
5. Изсипете сместа в тавичка и добавете яйцата, като може да оформите малки гнезда. Ястието се пече за около 15-20 минути на загрята на 200 градуса фурна.
6. Поръсете за финал обилно с магданоз и поднесете ястието топло.

39 мин.

4 порции

| | |
|--------------|-------------|
| Въглеhidрати | 9.07 g |
| Енергия | 585.99 kcal |
| Мазнини | 39.06 g |
| Протеин | 46.11 g |