



## Ризото със сос Болонезе

### Съставки

- 350 г свинско филе
- 1 MAGGI® Идея за Спагети Болонезе 50г
- 200 г ориз
- 1 глава лук
- 1 скилидка чесън
- 1 с.л. зехтин
- 20 г кашкавал
- 10 г босилек

### Указания

1. Нарезете на ситно лук и чесън, а месото - на кубчета. Разтворете MAGGI® Малки тайни за спагети Болонезе в дълбока купа според указанията на опаковката и разбъркайте добре.
2. Зехтинът се сгорещява в тиган и след малко се добавят нарязаните лук и чесън. След малко се добавя месото и се задушават за няколко минути.
3. После прибавете ориза и разбъркайте отново. След като се добави и фиксът, гответе до готовност на ориза.
4. Поднесете порцията ризото с кашкавал или пармезан и стрък босилек.

Въглехидрати	49.25 g
Енергия	375.97 kcal
Мазнини	8.07 g
Протеин	24.02 g

4 servings