



Мини лазаня с пилешко

Съставки

- 60 г паста
- 250 г пилешко филе
- 300 мл прясно мляко
- 1 MAGGI® Идея за Спагети Карбонара 37 г
- 50 г грах
- 50 г царевица
- 1 морков
- 150 г кашкавал
- 1 щипка черен пипер
- 1 щипка сол
- 2 с.л. зехтин
- 6 листа босилек

Указания

1. Пилешките гърди се нарязват на малки кубчета и се подправят с черен пипер и по желание сол. Морковите се нарязват на малки кубчета. В подходящ тиган се загрява зехтин и леко се запържва пилешкото. След няколко минути се прибавят зеленчуците.
2. Разтворете MAGGI® Малки Тайни Спагети Карбонара в млякото. Разбъркайте добре, след което прибавете фикса към плънката в тигана. Гответе 5-7 минути, докато сосът се сгъсти. Махнете тигана от огъня и пригответе корите.
3. Корите се подреждат във форма за мъфини, като всяко листо се разделя на две, сгъва се и се оформя кошничка. Напълнете с плънката, поръсете обилно с кашкавал и печете 15-20 минути на 200 градуса. От 6 броя кори можете да направите 12 мини лазани.
4. Готовите мини лазани декорирайте с босилек.

60 мин.

4 порции

Въглехидрати	36.99 g
Енергия	533.15 kcal
Мазнини	32.52 g
Протеин	32.52 g