



Пилешки руладини Карбонара

Съставки

- 3 пилешки гърди
- 3 печени чушки
- 100 г кашкавал
- 1 MAGGI® Идея за Спагети Карбонара 37 г
- 250 мл готварска сметана
- 120 г моцарела
- 3 скилидки чесън
- 3 щипки сол
- 2 стръка свежа мащерка

Указания

1. Разтворете MAGGI® Малки Тайни Спагети Карбонара в сметаната за готвене, разбъркайте добре и оставете настрана. Разрежете гърдите на две и ги посолете. На всяко парче сложете чесън, чушка и кашкавал. Завийте гърдите, така че да се получи руло и с помощта на клечки за зъби ги оформете, за да не се разтворят при печене.
2. Подредете гърдите в тавичка, залейте със разтворения фикс. Пекат се на 250 градуса около 30 минути, като на 20-тата минута, може да сложите моцарелата. Моцарелата ще се разтопи върху руладинките, а сосът Карбоната ще овкуси ястието по съвършен начин.
3. Руладините се поднасят топли с деликатно поръсена свежа мащерка. Комбинацията от вкусове ще поразии всеки ценител на добрата храна.

60 мин.

6 порции

Въглехидрати	5.63 g
Енергия	374.56 kcal
Мазнини	20.33 g
Протеин	20.33 g