



Свински ребра с картофи в пергамент

Съставки

- 300 г свински ребра
- 5 картофи
- 1 MAGGI® Идея за Сочни ребърца 28г

Указания

1. В подходяща тава се слага хартия за печене, като не бързате да режете хартията. На дъното на съда сложете обелените и нарязани картофи.
2. Поръсете обилно ребрата с MAGGI® Малки тайни® Сочни ребърца и ги разположете върху картофите. За още по-наситен вкус, може да поръсите и картофите с една щипка от MAGGI® Малки тайни® Сочни ребърца. Завийте тавата с останалата хартия, хванете краищата и ги защипете с телбот. Всичко трябва да е добре опаковано, за да се сготви и задуши перфектно.
3. Печете на 200 градуса, на горен и долен реотан от 30 до 40 минути. Не се добавя вода или мазнина, защото ребрата имат достатъчно мазнина.

50 мин.

4 порции

| | |
|--------------|------------|
| Въглехидрати | 10.22 g |
| Енергия | 149.8 kcal |
| Мазнини | 3.69 g |
| Протеин | 18.46 g |