



## Патладжанени рулца на фурна, пълнени с кайма в сос Болонезе

### Съставки

- 1 MAGGI® Идея за Спагети Болонезе 50г
- 1 патладжан
- 300 г телешка кайма
- 0.5 глава лук
- 0.5 ч.л. естрагон
- 2 с.л. олио
- 1 щипка сол
- 1 щипка черен пипер

### Указания

1. Каймата се омесва с лук и естрагон и се овкусява със сол и черен пипер.
2. Нарезете патладжана на тънки филийки. Посолеге и ги оставете за 10 минути, за да се отдели горчивината. След това изплакнете със студена вода и подсушете с кухненска салфетка.
3. Разтворете MAGGI® Малки тайни според указаниято на опаковката и го сипете в тавичка. Сложете по малко кайма върху патладжанените филийки и ги навийте на рулца. Подредете ги плътно едно до друго в тавичката, потопени във фикса, полейте ги отгоре с олио и изпечете в загрята на 200°C фурна за около 25- 30 минути.

50 мин.

4 порции

Въглехидрати	10.25 g
Енергия	267.4 kcal
Мазнини	17.84 g
Протеин	15.64 g