



Пържени чушки със сирене в сос Болонезе

Съставки

- 1 MAGGI® Идея за Спагети Болонезе 50г
- 10 зелени чушки
- 1 домати
- 1 моркови
- 2 яйца
- 200 г сирене
- 20 г чесън на прах
- 4 дафинов лист
- 2 с.л. олио
- 1 с.л. зехтин
- 2 с.л. магданоз

Указания

1. Пригответе MAGGI® Малки тайни според указанията на опаковката и го изсипете в тенджерка. Към него добавете домата и моркова, нарязани на ситно, дафиновия лист и чесъна. Налейте зехтин и гответе на тих огън около 10 минути. След това оставете соса да изстине.
2. Измийте чушките и ги подсушете. С остър нож ги целнете от едната страна и внимателно отстранете семките, без да махате дръжките.
3. В купа настържете на фино ренде сиренето, или го пасирайте с пасатор. Разбъркайте го с яйцата и магданоза и напълнете чушките. Поставете ги в тава, покрита с хартия за печене и ги печете до златисто за около 20 минути в загрята на 200°C фурна. Оставете ги да се охладят.
4. Сипете соса в дълбока чиния и наредете върху него чушките. Сервирайте ястието студено

55 мин.

4 порции

Въглехидрати	18.55 g
Енергия	415.79 kcal
Мазнини	29.64 g
Протеин	19.94 g