



Пилешки бутчета в гъбен сос

Съставки

- 1 опаковка MAGGI® Идея за Пържоли с гъби в сметанов сос 42г
- 4 пилешки бутчета
- 1 щипка сол
- 2 с.л. олио
- 1 връзка магданоз
- 4 скилидки чесън
- 50 мл зехтин
- 1 щипка червен пипер
- 1 щипка черен пипер

Указания

1. Разтворете MAGGI® Малки тайни Пържоли в гъбен сос според описанието на опаковката. В блендер смелете фино магданоза, чесъна и зехтина. Посолете на вкус.
2. Овкусете бутчетата със сол, черен пипер и червен пипер. Запържете ги до златисто в олио. След това намалете огъня и гответе под капак около 40 минути. Ако е нужно, добавете малко вода.
3. Извадете месото в чиния. В мазнината от пърженето сипете MAGGI® Малки тайни и гответе 5 минути на тих огън. Добавете бутчетата отново, за да се задуши яденето за още няколко минути и сервирайте ястието полято с магданозения сос.

70 мин.

4 порции

Въглехидрати	17.45 g
Енергия	511.93 kcal
Мазнини	39.49 g
Протеин	39.49 g