



Италиански кюфтенца в сос "Винен кебап"

Съставки

- 1 MAGGI® Идея за Винен кебап 38г
- 1 домати
- 8 дафинов лист
- 2 скилидки чесън
- 2 с.л. мащерка
- 600 г телешка кайма
- 1 глава лук
- 2 ч.л. чесън на прах
- 1 ч.л. сушен босилек
- 1 яйце
- 30 г галета
- 1 щипка сол
- 1 щипка черен пипер
- 2 с.л. олио

Указания

1. Каймата се омесва добре заедно със ситно нарязания лук, счукан чесън, босилек, яйце и галета. Овкусетете със сол и пипер. Направете малки кръгли кюфтета, изпържете ги до златисто в олио и ги извадете в чиния върху хартия, за да се отцеди мазнината.
2. За соса разтворете MAGGI® Малки тайни според указанията на опаковката и го сипете в мазнината, в която сте пържили кюфтетата. Добавете домати, нарязан на кубчета, дафинов лист и целите скилидки чесън. Подправете с клончетата мащерка.
3. Нека сосът да къкри на тих огън около 10 минути. Прибавете кюфтенцата за още 5 минути и сервирайте ястието топло.

40 мин.

4 порции

Въглехидрати	12 g
Енергия	441.72 kcal
Мазнини	29.21 g
Протеин	29.21 g