



## Лучена яхния със свинско

### Съставки

- 1 MAGGI® Идея за Мусака 41г
- 600 г свински гърди
- 4 глави лук
- 400 г домати от консерва
- 2 с.л. олио
- 1 ч.л. бахар
- 2 дафинов лист
- 1 щипка чубрица
- 1 щипка сол
- 1 щипка черен пипер

### Указания

1. Месото се нарязва на тънки филийки, а лукът - на едри полумесеци.
2. Запържете свинското в олио, след което прибавете и лука. Сложете бахара, дафиновия лист и чубрицата.
3. MAGGI® Малки тайни се смесва с домати, след което се прибавят към месото. Гответе на тих огън около 40 - 45 минути, докато месото омекне. Ако е нужно, налейте малко вода. В края на готвенето подправете със сол и черен пипер.

65 мин.

4 порции

Въглехидрати	16.17 g
Енергия	360.62 kcal
Мазнини	17.01 g
Протеин	34.93 g