



Запечени палачинки с пълнеж от кайма и зеленчуци в сметанов сос

Съставки

- 300 г телешка кайма
- 20 г масло
- 1 опаковка MAGGI® Идея за Пържоли с гъби в сметанов сос 42г
- 1 с.л. олио
- 0.5 стрък праз
- 2 печурки
- 0.5 червена чушка
- 0.5 зелена чушка
- 50 г царевича
- 1 щипка риган
- 1 щипка сол
- 1 щипка черен пипер
- 50 г кашкавал

Указания

1. Нарезете на ситно прера, гъбите и чушките. Заедно с каймата ги запържете в двата вида мазнина. Прибавете царевичата и овкусете с риган, сол и черен пипер. Пригответе фикса според указанията на опаковката и сипете към каймата 2 - 3 с.л. от фикса и разбъркайте.
2. Разпределете плънката по равно върху палачинките и ги сгънете като плик. Поставете ги една до друга в тавичка и поръсете с кашкавала.
3. Загрейте фурната на 200°C и запечете палачинките за 15 - 20 минути. Сервирайте топли.

45 мин.

| | | |
|--------------|------------|----------|
| Въглеhidрати | 13.57 g | |
| Енергия | 329.5 kcal | 4 порции |
| Мазнини | 22.4 g | |
| Протеин | 22.4 g | |