



## Паста с песто и пилешко месо

### Съставки

- 400 г паста
- 300 г пилешки гърди
- 10 листа босилек
- 20 г MAGGI® Течна подправка Унисос 200г
- 4 скилидки чесън
- 10 г кедрови ядки
- 1 глава червен лук
- 8 с.л. зехтин

### Указания

1. Пастата се сварява в подсолена вода според указанията на опаковката. През това време пилешкото месо се нарязва на ивици, а червеният лук - на тънки полумесеци. Задушават се в малко зехтин и се заливат с MAGGI® Унисос, за да може месото да се овкуси и да придобие апетитен кафеникав загар. Готвят се до пълна готовност на месото.
2. Приготвя се босилеково песто, като за целта измитият и отцеден босилек, почистеният чесън, кедровите ядки и зехтинът се поставят в блендер и се пасират до получаване на сос.
3. След като готовата паста се отцеди добре, се прибавя към пилешкото и ястието се разбърква, докато ароматите се смесят. Накрая се добавя босилековото песто и всичко отново се разбърква добре.
4. Пастата се сервира гореща, като по желание може да се поръси с настърган пармезан.

40 мин.

3 порции

Въглеhidрати	102.06 g
Енергия	953.71 kcal
Мазнини	44.96 g
Протеин	42.69 g