



## Пълнени пилешки гърди на фурна

### Съставки

- 4 пилешки гърди
- 100 г печурки
- 100 г кашкавал
- 1 кубче MAGGI® Пилешки Био Бульон 20x80g
- 1 стрък праз
- 50 мл бяло вино
- 1 щипка черен пипер
- 1 щипка сол

### Указания

1. Нарезете лука и гъбките на ситно, а кашкавалът се настъргва на едро ренде. Продуктите се смесват.
2. Пилешките гърди се разполовяват хоризонтално като джобове, подправят се с черен пипер и сол и се пълнят с получената плънка. Затварят се с клечки за зъби. Гърдите се поставят в тенджера от йенско стъкло и се заливат с бялото вино. Съдът се захлупва и се поставя във фурната.
3. Пече се на умерен огън. Когато виното изври наполовина, ястието се залива с пилешкия бульон (1 кубче пилешки бульон MAGGI®, разтворено в 1 ч.ч. вода) и се връща във фурната. Пече се до готовност.
4. Ястието се поднася горещо, полято с получения винен сос, с гарнитура от варен ориз.

50 мин.

4 порции

Въглехидрати	7.59 g
Енергия	464.53 kcal
Мазнини	15.39 g
Протеин	15.39 g