



Пилешки гулаш

Съставки

- 4 пилешки бутчета
- 300 г картофи
- 1 глава лук
- 400 мл вода
- 1 MAGGI® Идея за Сочно пиле Паприка 28г

Указания

1. Първата стъпка от рецептата за пилешки гулаш е почистването на лука и картофите и тяхното нарязване.
2. Отворете Маги сочно пиле паприка и извадете плика от горната част на пакета. Поставете в него пилешките бутчета, картофите и лука. Изсипете подправките в плика. Добавете водата. Завържете плика. Поставете в тава.
3. Печете в предварително затоплена фурна на 200 градуса, на горен и долен реотан за 50 минути. Поставете тавата в долната част на фурната, плика не трябва да допира реотаните и страните на фурната. След 50 минути имате Пилешки гулаш. Внимавайте като отваряте пакета, защото ще има доста пара с висока температура. Сервирайте веднага. Поръсете със ситно накълцан магданоз.

60 мин.

4 порции

Въглехидрати	10.81 g
Енергия	286.78 kcal
Мазнини	17.8 g
Протеин	17.8 g