



Печен сочен джолан

Съставки

- 1 кг свински джолани
- 4 моркови
- 1 MAGGI® Идея за Сочни ребърца 28г
- 200 мл вода

Указания

1. Нарезете морковите на едри резени. Отворете MAGGI® Идея за Сочни ребърца пикантни Изкарайте плика за печене. Разтворете го внимателно. Сложете морковите. Сложете и двата свински джолана. Изсипете подправките в плика. Добавете водата. Вържете на около 6-8 см от върха на плика.
2. Сложете в топла фурна на 200 градуса. Нещо много важно, не дупчете плика! За да се сготви и задуши, и да поеме всички аромати на подправките, не дупчете плика за печене. След час и половина имате готов сочен, пикантен печен джолан на фурна.

60 мин.

4 порции

Въглехидрати	5.86 g
Енергия	307.78 kcal
Мазнини	8.85 g
Протеин	8.85 g