



Радомирска кавърма

Съставки

- 500 г свинско месо
- 1 кг праз лук
- 5 печени чушки
- 1 MAGGI® Идея за Пилешка кавърма 36г
- 350 мл вода
- 30 мл олио
- 4 яйца
- 1 връзка магданоз

Указания

1. Празът се реже на ситно. Чушката също се нарязва.
2. С половината съдържание поръсете свинското месо и го обавяйте добре. Другата част разтворете в 350 мл вода. В подходящ тиган се поставя олиото. Когато се сгорещи се слага овкусеното месо и се запързва за 5 минути. След това се добавя празът. Отново се готви няколко минути.
3. Следва към месото и прера да се сложат чушките и сместа. Връщате на котлона и разбърквате добре. Готви се на тих огън 10-15 минути. Идеята е да сгъсти соса в кавърмата. Когато кавърмата се е сгъстила, но не много. Пълните гювечетата с нея. На финала чукват по едно яйце във всяко гючеве. Поръсете с магданоз и по желание сложете люта чушка. Печете гювечетата във фурната, до готовност на яйцето.

⌚ 30 мин.

⊕ 4 порции

Въглехидрати	54.04 g
Енергия	1167.23 kcal
Мазнини	98.41 g
Протеин	24.61 g