



Гювечета с пилешко

Съставки

- 500 г пилешки гърди
- 3 с.л. зехтин
- 2 с.л. MAGGI® Щипка Вкус Подправка за 1кг пилешко месо 20г
- 4 гъби печурки
- 8 сушени домати
- 40 г масло
- 100 г кашкавал

Указания

1. Първата стъпка от рецептата за гювечета с пилешко е нарязването на пилешкото месо на кубчета. След като нарежете пилешкото филе на кубчета добавете подправката за пиле и зехтина. Разбъркайте добре и оставете да се овкуси. Почистете гъбите и ги нарежете.
2. Когато сме готови с гъбите, доматиите и пилешкото преминаваме към приготвянето на гювечето. Намазваме стените на гювечетата с масло. Слагаме пилешки гърди, гъби и сушени домати. Между тях поръсваме с настърган кашкавал. Отгоре също поръсваме обилно с кашкавал.
3. Печем гювечетата около 20-30 минути на 200 градуса. Ето и готовото гювече с пилешко месо, гъби, сушени домати и кашкавал. Истинска домашна вкусотия. Поднесете го с усмивка и много любов.

40 мин.

4 порции

Въглехидрати

Енергия 425.22 kcal

Мазнини 29.74 g

Протеин 29.74 g