



## Талиатели от тиквички с гъбен сос

### Съставки

- 2 тиквички
- 5 гъби печурки
- 150 мл сметана за готвене
- 1 MAGGI® Trattoria a casa Рецепта за Талиатели с гъби 40г
- 250 мл студена вода
- 2 с.л. олио
- 1 стрък стрък копър
- 20 г пармезан
- 3 скилидки чесън

### Указания

1. Нарезете тиквичките на ленти с помощта на нож за белене или белачка. След това ги оформете като талиатели, като нарежете на две резените тиквички. Нарезете гъбите на тънки резени. Натиснете чесъна и го нарежете на ситно.
2. В купа смесете водата и сметаната за готвене. Изсипете MAGGI® рецепта за талиатели с гъби и разбъркайте добре. Вземете тиган и сложете олиото. Добавете гъбите и чесъна и задушете за кратко. Изсипете сместа и сложете талиателите от тиквички. Гответе около 5 минути на тих котлон.
3. Готовите талиатели от тиквички с гъбен сос се поръсват с копър и пармезан. Поднасят се топли.

20 мин.

3 порции

Въглехидрати	6.32 g
Енергия	172.89 kcal
Мазнини	15.5 g
Протеин	3.82 g