Сирене със сос Арабиата

Съставки

- 250 г краве сирене
- 2 скилидки чесън
- 20 мл зехтин
- 1 пакет MAGGI® Trattoria a casa Рецепта за Пене Арабиата 34г
- 250 мл студена вода
- 1 ч.л. червен пипер
- 1 щипка лют червен пипер
- 1 щипка черен пипер
- 1 дузина крутони
- 1 стрък магданоз

Указания

1. Нарежете сиренето на две плочки, които след това разрежете на четири. В тиган сложете зехтина, скилидките чесън и зърната черен пипер.

2. Запечете сиренето от двете страни. Извадете сиренето от тигана в една чиния

3. Разтворете MAGGI® рецепта за Пене Арабиата в студената вода. Разбъркайте добре. Към мазнината и чесъна в тигана сложете двата вида червен пипер. Запържете ги за минута.

4. Изсипете сместа в тигана. Върнете на котлона за около 5 минути. Пригответе домашни крутони по тази рецепта.

5. Когато сосът се сгъсти се сглобява ястието. Сложете соса в подходяща чиния. Поставете плочките сирене. Добавете крутони и накълцан на ситно магданоз.

24 мин.

3 порции

Въглехидрати	11.71 g
Енергия	285.65 kcal
Мазнини	19.38 g
Протеин	15.45 g