



## Пилешко филе с яйчена пълнка

### Съставки

- 4 пилешко филе
- 1 с.л. MAGGI® Вкусни гозби пиле 90г
- 2 яйца
- 100 г заквасена сметана
- 1 ч.л. MAGGI® Горчица плик 280г
- 3 листа салвия
- 3 скилидки чесън
- 1 стрък зелен лук
- 120 г моцарела
- 1 скилидка чесън
- 1 стрък свеж розмарин

### Указания

1. Първата от рецептата за пилешко филе с пълнка е овкусяването на пилешкото филе. Направете разрези на филето така, че да се образува нещо като джоб. Подправете го с подправката.
2. Пригответе пълнката. Всички продукти от нея се намачкват с вилица. Сложете пълнка и с помощта на клечки за зъби затворете филето.
3. Подрете филето в тавичка, можете да сложите малко мазнина на дъното на тавата. Нарезете моцарелата на ситно. Накълцайте скилидка чесън на ситно и нарежете розмарина също на ситно. Поръсете филетата с овкусената моцарела. Сложете фолио отгоре.
4. Печете в топла фурна на 200 градуса на горен и долен реотан. Не се добавя течност в тавата и не се използва сол, защото подправката е отлично балансирана. Печете 30 минути. Поднесете готово филе с усмивка и много любов. Уханието на розмарин, чесън, подправки събужда апетита на мига.

45 мин.

4 порции

Въглехидрати	7.38 g
Енергия	231.49 kcal
Мазнини	15.65 g
Протеин	15.65 g