



## Патладжани Миланезе

### Съставки

- 2 патладжани
- 1 MAGGI® Идея за Спагети Миланезе 45г
- 350 мл вода
- 50 г пармезан
- 2 с.л. царевично брашно
- 1 ч.л. риган
- 1 ч.л. сух чесън
- 1 щипка сол
- 1 щипка босилек

### Указания

1. Първата стъпка от тази рецепта за Патладжани Миланезе е нарязването на патладжани на колелца с дебелина около 1 см. Посолете ги със сол и ги оставете за около 20 минути. Пригответе си царевичното брашно и пармезана, смесете ги със сухия чесън, ригана и разбъркайте добре.
2. След Около 20 минути вземете патладжаните. Напълнете съд с ледена вода плюс малко лед и потопете колелата патладжани. Веднага след това оваляйте резена патладжан в смес от пармезан и царевично брашно. Подредете патладжана в тава, покрита с хартия за печене. Печете във фурна на 200 градуса на горен и долен реотан. Трябва да получите златист загар на патладжаните. Можете да ги обърнете.
3. Пригответе сос Миланезе. Разтоварете MAGGI® Идея за Спагети Миланезе в студена вода. Разбъркайте добре и изсипете в касерол. Сложете на котлона. Когато се затопли, бъркайте. Сосът е готов за много кратко време. А, ако се чудите защо е толкова вкусно? Отговорът е само един - защото всяко пакетче MAGGI® Идея за е направен с познати и обичани съставки.
4. Поднесете готовите патладжани със сос Миланезе, босилек и пармезан. Вижте ги само колко вкусни се получиха. Леко, засищащо и вкусно ястие, идеално за споделяне с любимите хора. А то, името, произхода, точното изписване, те отстъпват на момента. Споделете момента с Патладжани Миланезе, вкусно е!

