



## Кюфтенца Болонезе

### Съставки

- 500 г кайма
- 3 скилидки чесън
- 0.5 глава лук
- 6 листа босилек
- 50 г кашкавал
- 1 MAGGI® Идея за Спагети Болонезе 50г
- 300 мл студена вода
- 1 щипка босилек
- 1 щипка сол
- 1 щипка черен пипер
- 1 с.л. пармезан
- 1 с.л. зехтин

### Указания

1. Първата стъпка от тази рецепта за Болонезе кюфтенца е нарязването на ситно на чесъна, лука и листата босилек. Следва омесване на кайма за кюфтета със сос болоензе. Сложете чесъна, лука, босилека и подправките към каймата. Омесете я на ръце докато се смесят добре съставките.
2. От каймата се взема едно топче и се сплесква. В средата се поставя нарязани на ситно парчета кашкавал. Оформяме кюфтенцата. Готовите кюфтета се оставят за кратко.
3. Смесваме MAGGI® Идея за Спагети Болонезе в студена вода и разбъркваме добре.
4. В тиган се слага мазнина и кюфтетата ссе запечатват от двете страни за кратко или до златисто.
5. Следва приготвянето на сос болонезе. Залейте кюфтетата със сос и върнете на котлона. Гответе няколко минути до сгъстяването на сос Болонезе. Готовите Болонезе кюфтенца се поръсват с босилек и пармезан или кашкавал. Приятели, нашата рецепта за Болонезе кюфтенца е изпълнена бързо и лесно. Сега остава и вие да си забъркате и да споделите отзиви с мен в социалните мрежи.

32 мин.

4

Въглехидрати

Енергия

Мазнини

Протеин