



Zapečena tjestenina

Sastojci

- 600 g piletina
- 3 mladi luk
- 2 g origano
- 5 grančice peršin
- 1 kocka MAGGI kocka za juhu Pileća 80g
- 200 g kiselo vrhnje
- 500 g tjestenina
- 150 g rajčica
- 20 g gouda sir

Upute

1. Narežite piletinu i luk pa ih zajedno popržite na maslinovom ulju. U međuvremenu dodajte MAGGI kocku za juhu u proključalu vodu.
2. Dodajte rastopljenu kocku i vrhnje u tavu s mesom, a tjesteninu skuhajte u odvojenoj posudi. Nakon toga ubacite tjesteninu u tavu da se još malo kuha s mesom, zatim sve stavite u posebnu vatrostalnu posudu.
3. Narežite rajčicu i dodajte ju u tjesteninu. Začinite origanom i ostalim začinima po želji, na vrh naribajte sir gouda.
4. Tjesteninu pecite u pećnici 15 minuta na 170 stupnjeva. Ukrasite peršinom i uživajte!

43 Min

6 porcija

Ugljikohidrati	69.65 g
energija	572.15 kcal
Masti	17.51 g
Proteini	31.77 g