



Vištienos kukuliai su makaronais ir saldžiarūgščiu padažu

Ingredientai

- 1 Svogūno
- 500 g Maltos vištienos
- 150 g Maltų džiūvėsėlių
- 1 a.š Sojų padažo
- 2 a.š Sezamų aliejaus
- 2 Šaukštai Aliejaus
- 270 g Rytietiškų makaronų
- 500 g MAGGI Saldžiarūgščio kinų stiliaus padažo
- 4 Agurkų
- 4 a.š Juodųjų sezamo sėklų

Instrukcija

1. Labai smulkiai sukapokite svogūną ir dubenyje sumaišykite su malta mėsa, džiūvėsėliais, sojų padažu ir sezamų aliejumi. Delnais suformuokite graikinio riešuto dydžio kukuliukus ir kepkite juos keptuvėje įkaitintame aliejuje ant vidutinės kaitros. Baigiant kepti supilkite MAGGI padažą ir dar 3-4 min. pakaitinkite.
2. Makaronus išvirkite, kaip nurodyta ant pakuotės. Agurkus supjaustykite plonomis juostelėmis ir apiberkite sezamų sėklomis.
3. Iškeptus saldžiarūgščius kukulius ragaukite su makaronais ir agurkų salotomis.

45 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	101.49 g
Energija	863.83 kcal
Riebalai	32.82 g
Baltymai	36.73 g