



## Saldžiarūgštė vištiena

### Ingredientai

- 200 g Basmatti ryžių
- 500 g Šilto vandens
- 1 a.š Druskos
- 1 a.š Pipirų
- 250 g Viščiukų broilerių filė
- 500 g MAGGI Saldžiarūgščio kinų stiliaus padažo
- 2 a.š Alyvuogių aliejaus
- 10 g Maggi prieskonių mišinio vištienai

### Instrukcija

1. Basmatti ryžius sudėkite į įkaitintą vandenį su druska ir virkite apie 15 min.
2. Viščiukų broilerių file supjaustykite kubeliais, įdėkite Maggi vištienos prieskonių ir kepkite įkaitintoje keptuvėje su alyvuogių aliejumi. Vištienai apskrudus, supilkite Maggi saldžiarūgštį padažą ir viską gerai sumaišykite.
3. Gautą vištieną patiekite su ryžiais.

26 Minutės

2 Porcijos

Angliavandeniai	63.48 g
Energija	469.51 kcal
Riebalai	7.55 g
Baltymai	33.57 g