



Makaronai su antiena

Ingredientai

- 1 l Vandens
- 20 g MAGGI BIO vištienos sultinio
- 3 Anties krūtinėlės filė
- 2 Šaukštai Sviesto
- 400 g Makaronų BARILLA CASARECCE
- 5 g Čiobrelių
- 1 a.š Druskos
- 1 a.š Pipirų

Instrukcija

1. Anties krūtinėlės filė nuplaukite, nusausinkite ir keptuvėje įkaitintame svieste apkepkite ant smarkios ugnies iš visų pusių. Tada perkelti į puodą, užpilkite vandenį, suberkite MAGGI sultinį ir uždengtą troškinkite ant nesmarkios kaitros 1-1,5 val., kol mėsa bus visai minkšta, tada ją išgriebkite į lėkštę.
2. Į puode likusį sultinį suberkite makaronus. Jeigu reikia, įpilkite į puodą dar karšto vandens, kad makaronai būtų apsemti. Virkite, kaip nurodyta ant pakuotės. Išvirtus makaronus sumaišykite su mažais gabaliukais suplėšyta antiena. Užberkite čiobrelius. Jeigu reikia, dar pagardinkite druska ir pipirais.

105 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	71.83 g
Energija	569.21 kcal
Riebalai	10.53 g
Baltymai	43.73 g