Vištienos šlaunelės grietinėlės ir žolelių padaže

Ingredientai

- 400 g Vištienos šlaunelių
- 2 Svogūnų
- 250 g Pievagrybių
- 200 ml Skysta pusiau riebi grietinėlė
- 100 g Miežių
- 1 Maišelis MAGGI® IDEA... mišinio vištienai su grietinėlės ir žolelių padažu

Instrukcija

1. Supilkite kruopas į karščiui atsparaus indo dugną, tada sudėkite į ketvirčius supjaustytus grybus ir kubeliais supjaustytą svogūną.
2. Nuvalytas blauzdeles sudėkite į tą patį karščiui atsparų indą.
3. Viską užpilkite Maggi vištienos grietinėlės ir žolelių padažu, ištirpinta 300 ml vandens ir 200 ml 12 % grietinėlės.
4. Uždengtą kepimo indą įdėkite į iki 180 °C įkaitintą orkaitę maždaug 40 minučių.

44 Minutės

3

Angliavandeniai	36.16 g
Energija	543 kcal
Riebalai	30.62 g
Baltymai	31.8 g