



## Orzo makaronai su vištiena kreminiame padaže

### Ingredientai

- 400 g Vištienos krūtinėlės
- 200 g Makaronų
- 1 Šaukštas su nedideliu kaupu Skysto MAGGI vištienos sultinio
- 650 ml Vandens
- 250 ml Grietinėlės
- 1 Maišelis MAGGI® IDEA... mišinio vištienai su grietinėlės ir žolelių padažu
- 6 Gabalai Saulėje džiovintų pomidorų
- 3 Skiltelės Česnakų
- 1 Didelis svogūnas
- 3 Šaukštai Alyvuogių aliejaus
- 100 g Žalių špinatų
- 4 Šaukštai Parmezano sūrio
- 1 Šiek tiek Pipirų

### Instrukcija

1. Smulkiai supjaustykite svogūną ir 3 skilteles česnako. Džiovintus pomidorus supjaustykite mažais gabalėliais arba juostelėmis.
2. Didelėje, gilioje keptuvėje įkaitinkite 2 šaukštus alyvuogių aliejaus. Sudėkite smulkiai supjaustytą svogūną arba askaloninį česnaką ir kepkite 2–3 minutes, kol taps permatomas. Galiausiai sudėkite česnaką ir trumpai pakepinkite, kol pasklis kvapas.
3. 400 g vištienos filė supjaustykite kubeliais, sudėkite į keptuvę ir kepkite apie 3 minutes, kol mėsa apskrus. Pagardinkite šviežiai maltais pipirais.
4. Sudėkite smulkintus džiovintus pomidorus. Sudėkite 200 g sausų orzo makaronų ir virkite apie 1 minutę maišydami.
5. Atskirame puode ištirpinkite 1 valgomąjį šaukštą Maggi vištienos sultinio 650 ml karšto vandens. Supilkite skystį į puodą, užvirinkite ir virkite neuždengę 12–15 minučių, retkarčiais pamaišydami, kol didžioji dalis skysčio susigers.
6. Dubenyje kruopščiai sumaišykite 250 ml 30 % grietinėlės su Maggi pakuotės turiniu. Supilkite į puodą, užvirinkite ir švelniai išmaišykite. Įdėkite 100 g špinatų arba puodelį baziliko lapelių ir maišykite.
7. Nukelkite keptuvę nuo ugnies. Suberkite parmezano sūrį, išmaišykite ir palikite 1–2 minutėms, kad padažas natūraliai sutirštėtų. Patiekite nedelsdami, užberdami dar parmezano sūrio.
8. Nenustebkite, kad šiame patiekale nėra druskos. Ji tiesiog nereikalinga.

🕒 30 Minutės

⊕ 4

Angliavandeniai	48.15 g
Energija	792.79 kcal
Riebalai	52.24 g
Baltymai	32.32 g