Makaronai su vištiena sūrio padaže

Ingredientai

- 500 g vištienos
- 80 g Mėlynųjų pelėsių sūrio
- 15 g Saulėje džiovintų pomidorų
- 2 Žiupsneliai Džiovinto raudonėlio
- 180 g Neriebios grietinėlės
- 10 g Šviežio baziliko
- 250 g Makaronų
- 1 Maišelis MAGGI® IDEA... mišinio vištienai su grietinėlės ir žolelių padažu

Instrukcija

1. Mėsą supjaustykite kubeliais ir kepkite keptuvėje apie 2–3 minutes.

2. Tuo tarpu išvirkite makaronus pagal receptą, nurodytą ant pakuotės.

3. Kol makaronai verda, sumaišykite Maggi mišinį su 200 ml vandens ir 200 ml grietinėlės.

4. Į kepamą vištieną įpilkite Maggi mišinį. Nuolat maišydami užvirinkite. Tuo tarpu supjaustykite kelis džiovintus pomidorus mažesniais gabalėliais. Į keptuvę sudėkite pomidorus ir kubeliais pjaustytą sūrį.

5. Kai sūris visiškai išsilydys, sudėkite išvirtus makaronus. Viską sumaišykite ir pagardinkite pipirais bei gausiai žolelėmis pagal skonį.

6. Paruoštus makaronus galite papuošti džiovintų pomidorų gabalėliais arba šviežiomis žolelėmis.

30 Minutės

3

Angliavandeniai	75.17 g
Energija	771.92 kcal
Riebalai	27.32 g
Baltymai	56.67 g