



Zapečena cvetača s 4 siri

Sestavine

- 1 brokoli
- 1 cvetača
- 5 g poper
- 5 g MAGGI magija okusa
- 15 g peteršilj
- 4 jajca
- 30 g MAGGI ideja za piščanca s 4 siri
- 40 g Kisla smetana

Navodilo

1. Brokoli operite, ločite cvetove in jih dajte v vrelo vodo, da se kuhajo 3 minute. Kuhan brokoli zmiksajte z malo vode, tako da nastane bolj redek pire.
2. Cvetačo operite in ločite cvetove, nato jih dajte v vrelo vodo. Kuhajte 3 minute in jih nato odcedite.
3. Mešanica 4 sirov - Vsebino vrečke MAGGI ideje za piščanca s 4 siri, raztopite v smetani za kuhanje in mleku. Nato zmesi dodajte jajca, brokolijev pire in drobno nasekljan peteršilj. Vse premešajte in začinite s poprom, soljo in MAGGI magijo okusa.
4. Kuhano cvetačo postavite v namaščen pekač in po vrhu prelijte s pripravljeno mešanico. Pecite 20 minut v predhodno ogreti pečici na 180°C.

Хранителна

Ogljikovi hidrati	5.75 g
Energija	117.59 kcal
Maščobe	6.24 g
Beljakovine	10.25 g

⌚ 29 Мин

⊕ 4 porcije