



Csirkés sajtos rakott tészta variáció 2

Hozzávalók

- 3 ek olívaolaj
- 3 dl tejszín
- 1 dl fehérbor
- 10 dkg zöldborsó
- 7 g sűrített paradicsom
- 5 dkg reszelt sajt
- 30 dkg csirkemellfilé
- 1 tasak Maggi Csirkés-sajtos rakott tészta alap
- 20 dkg farfalle tészta

Elkészítés

1. A tésztát a csomagolásán található időtartamnál két perccel rövidebb ideig előfőzzük.
2. Közben egy kis lábosban szárazon megpirítjuk a sűrített paradicsomot. Félretesszük.
3. A csirkemell csíkokat az olívaolajon megpirítjuk, ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.
4. Hozzáadjuk a zöldborsót, felöntjük a borral és hagyjuk, hogy a folyadék a felére apadjon.
5. Közben kikeverjük a tejszínnel az alapot, hozzáöntjük a pirított paradicsommal együtt a serpenyőhöz és pár percig pároljuk.
6. A leszűrt tésztát összekeverjük a serpenyő tartalmával, tepsibe töltjük, a tetejét megszórjuk a reszelt sajttal.
7. A tepsit 200 Celsius fokra előmelegített sütőben 10-15 percig (amíg a sajt megpirul), készre sütjük.

Tápérték adatok

Szénhidrát	27.67 g
Energia	401.11 kcal
Zsír	17.42 g
Fehérje	25.47 g
Telített zsírok	4.47 g

65 Perc

4 adag