



Zöldborsós csirkés falatok

Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Tejszínes sajtos csirkemell alap
- 20 dkg csirkemell
- 1 csomag leveles tészta
- 10 dkg zöldborsó
- 2 dl tejszín
- 1 db tojás
- 2 ek olaj
- 0.5 tk só

Elkészítés

1. Az élesztős leveles tésztát 10x10 cm-es négyzetekre vágjuk, és kibéleljük vele a muffinsütő mélyedéseit. A túllógó széleket vágjuk le, gyúrjuk össze és azokkal is béleljük ki a formákat. Szélüket tojással kenjük meg.
2. A csirkemellet és a fagyos borsót a forró olajra dobjuk, kevergetve pár percig nagy lángon pirítjuk, majd hozzáadjuk a MAGGI Tejszínes-négysajtos csirke alapot és a tejszínt, majd összeforraljuk.
3. A tűzről lehúzzuk és belekeverjük a maradék tojást.
4. A kibélelt formákba töltjük a csirkés-zöldborsós szószt és 185 fokra előmelegített sütőben 20-25 percig – míg a tészta aranybarna nem lesz – sütjük.

Tápérték adatok

Szénhidrát	39.82 g
Energia	620.75 kcal
Zsír	41.62 g
Fehérje	21.55 g
Telített zsírok	11.95 g

40 Perc

4 adag