



Bolognai sült bab

Hozzávalók

- 1.5 ek olívaolaj
- 1 fej lilahagyma
- 40 dkg bab
- 1 üveg Maggi Zöldfűszeres bolognai szósz
- 4 szelet kenyér
- 1 tk olívaolaj
- 4 szelet sonka
- 1 csokor friss zöldfűszer

Elkészítés

1. Az olívaolajat egy serpenyőben felhevítjük, majd megpirítjuk rajta a csíkokra vágott lilahagymát.
2. Hozzáadjuk a lecsöpögtetett babot, átmelegítjük, majd felöntjük a bolognai szósszal. Addig forraljuk, amíg a mártás kissé besűrűsödik.
3. A kenyér mindkét oldalát megpirítjuk, majd ráhalmozzuk a babos ragut. A sonkaszeleteket kevés olívaolajon ropogósra pirítjuk és a babos pirítósokkal együtt, zöldfűszerrel megszórva tálaljuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	40.21 g
Energia	345.06 kcal
Zsír	13.48 g
Fehérje	15.54 g
Telített zsírok	2.69 g

15 Perc

4 adag