



Bolognai kosárcák

Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Bolognai spagetti alap XXL
- 50 dkg darált hús
- 1 tasak leveles tészta
- 3 ek étolaj
- 5 dl víz
- 1 db tojás

Elkészítés

1. A darált húst átpirítjuk az olajon, hozzáadunk 4 dl vizet és a MAGGI alapot.
2. Kevergetve 10 perc alatt készre főzzük, hűlni hagyjuk.
3. A tésztát kitekerjük, és 10 percre a fagyasztóba rakjuk.
4. Ezután 5-6 cm átmérőjű kerek szaggatóval 24 kört szaggatunk, 16 darabnak pedig a közepét is kiszúrjuk egy 2-3 centiméteres kör alakú kiszúróval.
5. A kosárka alja a a kiszúratlan lap lesz, a szélét körben hideg vízzel megkenjük, ráteszünk egy kiszúrt körlapot, azt is átkenjük hideg vízzel és egy újabbat rakunk a tetejére. Enyhén összenyomjuk a lapokat. Így járunk el a többi kiszaggatott lappal is; gyorsan dolgozzunk, mert így hidegen könnyen kezelhető a tészta, nem veszi el a formáját.
6. A kosárcák tetejét megkenjük tojással – vigyázzunk, ne folyjon le a széleken, mert akkor nem emelkedik meg szépen a tésztánk.
7. 200 fokra előmelegített sütőben 12-15 percig sütjük.
8. A bolognai ragut a kosárcákba töltjük, tálaljuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	40.26 g
Energia	806.9 kcal
Zsír	57.97 g
Fehérje	30.61 g
Telített zsírok	14.28 g

40 Perc

4 adag