



Húsos derelye olaszos szósszal

Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Bolognai spagetti alap
- 24 dkg pulykahús
- 50 dkg liszt
- 3 db tojás
- 2 ek olívaolaj
- 2 tk só
- 1 csipet feketebors

Elkészítés

1. A lisztből, a tojásokból, az olívaolajból és a sóból 5 perc alatt ruganyos tésztát gyúrunk, amit fél órán át folpackba csavarva pihentetjük.
2. Elkészítjük a bolognai szószt: a MAGGI Bolognai spagetti alapot elkeverjük 3 dl vízzel és alacsony lángon 10 perc alatt besűrítjük a szószt.
3. Ezután a tésztát 4 részre osztjuk, rudakat formázunk belőle, majd azokat 10 centi széles, hosszú téglalappá nyújtjuk.
4. A húst enyhén sózzuk, borsozzuk és a tésztacsík egyik felébe teáskanálnyi gombócokat formázunk belőlük 5 cm-re egymástól.
5. Ezután ráhajtjuk a tészta másik felét, a széleken és a húsgombócok között jól lenyomkodjuk, derelyevágóval felkockázzuk a tésztát a gombócok között.
6. Lobogó vízben kb. 10-12 perc alatt kifőzzük a derelyéket, a bolognai szósszal leöntve, sajttal megszórva tálaljuk.

Tápérték adatok

| | |
|-----------------|-------------|
| Szénhidrát | 97.2 g |
| Energia | 668.65 kcal |
| Zsír | 13.79 g |
| Fehérje | 34.9 g |
| Telített zsírok | 2.65 g |

35 Perc

4 adag