



## Teljes kiőrlésű tészta zöldborsóval, carbonara szósszal

### Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Carbonara spagetti alap
- 40 dkg zsenge zöldborsó
- 1 csomag teljes kiőrlésű tészta
- 5 dkg mozzarella
- 5 dkg vaj
- 2 dl főzőtejszín
- 2 dl forró víz
- 3 tk só

### Elkészítés

1. A tésztához 4 liter vizet 2 tk sóval felforralunk és az utasítás szerint megfőzzük.
2. Közben a vajat egy nagyobb serpenyőben felforrósítjuk, rádobjuk a zöldborsót és kevergetve néhány perc alatt átmelegítjük. Sózzuk, majd fedővel lefedve, kis lángon 4-5 percig pároljuk.
3. Miután a borsó megpuhult, megszórjuk a MAGGI Carbonara Spagetti alappal, hozzáadjuk a 2 dl vizet és a tejszínt, majd addig főzzük, amíg a borsó teljesen puha nem lesz, a szósz pedig besűrűsödik (szükség esetén pótoljuk ki vízzel, ha elpárolgott).
4. A megfőtt tésztát szűrjük le, keverjük el a szósszal és a sajttal megszórva tálaljuk.

### Tápérték adatok

Szénhidrát	54.75 g
Energia	418.93 kcal
Zsír	16.37 g
Fehérje	16.79 g
Telített zsírok	9.13 g

29 Perc

4 adag