



Milánói cukkiniragu  
rösztivel

## Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Milánói makaróni alap
- 80 dkg cukkini
- 12 db röszt
- 4 dl forró víz
- 4 ek olaj
- 1 tk só

## Elkészítés

1. A sütőt melegítsük elő 200 fokra.
2. A cukkinik végét vágjuk le, ha nagyon magas, akkor a magházat is vágjuk ki.
3. Vágjuk 3x3 centis, nagyobb kockákra és sózzuk be.
4. Hagyjuk állni fél órát, majd papírtörkövel teljesen szárítsuk le.
5. A rösztiket helyezzük egy tepsire és az elkészítési útmutatónak megfelelő hőfokon és ideig süssük.
6. Egy nagyobb, tapadásmentes serpenyőben forrósítsuk fel az olajat, dobjuk rá a cukkinikockákat és nagy lángon pirítsuk át pár perc alatt minden oldalról.
7. Szórjuk rá a MAGGI Milánói alapot, adjuk hozzá a vizet és közepes lángon 10-12 perc alatt pároljuk puhára, amíg a szósz is besűrűsödik.
8. Az elkészült rösztivel még melegen tálaljuk!

### Tápérték adatok

Szénhidrát	123.71 g
Energia	1036.33 kcal
Zsír	55.06 g
Fehérje	13.28 g
Telített zsírok	7.82 g

55 Perc

4 adag