



Olaszos, tépett sertéssült

Hozzávalók

- 1 kg sertéslapocka
- 1 tasak Maggi Bolognai spagetti alap
- 2 ek olívaolaj
- 1 db citrom
- 1 db bagett

Elkészítés

1. A húst serpenyőben, kevés olajon, oldalanként két perc alatt, nagy lángon körbepirítjuk.
2. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, megforgatjuk a maradék olajban, körben beledörzsöljük a MAGGI Bolognai Alapot.
3. Meglocsoljuk a citromlével, a 135 fokos sütőbe dugjuk 7-8 órára, alufóliával fedjük.
4. A sütési idő végén 1 órára levesszük az alufóliát, majd az omlós, puha húst villával szétszedjük, friss péksütemény mellé vagy abba töltve tálaljuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	29.4 g
Energia	1876 kcal
Zsír	100.6 g
Fehérje	200.12 g
Telített zsírok	28.75 g

🕒 575 Perc

⊕ 1 adag