



Bolognai csigák

Hozzávalók

- 2 ek olaj
- 25 dkg sertés darált hús
- 1 üveg Maggi Klasszikus bolognai szósz
- 1 csomag leveles tészta
- 1 db tojás
- 10 dkg reszelt sajt

Elkészítés

1. Az olajat egy serpenyőben felhevítjük, majd hozzáadjuk a darált húst és lepirítjuk.
2. Hozzáadjuk a húshoz a bolognai szószt. Addig forraljuk, amíg sűrű mártást nem kapunk.
3. A húsos ragut átöntjük egy késes betétű robotgépbe, vagy botmixerrel összeturmixoljuk, hogy minél könnyebb legyen majd elkenni.
4. A leveles tésztát kicsomagoljuk és ha szükséges, kinyújtjuk. Megkenjük a húsos krémmel, óvatosan feltekerjük, majd egycentis szeletekre vágjuk.
5. Sütőpapírral bélelt tepsire fektetjük őket, lekenjük tojással, majd megszórjuk reszelt sajttal.
6. 200 fokon 20-25 perc alatt aranybarnára sütjük.

Tápérték adatok

Szénhidrát	16.09 g
Energia	294.27 kcal
Zsír	20.61 g
Fehérje	10.55 g
Telített zsírok	6.09 g

55 Perc

10 adag