



## Specli gombamártással

### Hozzávalók

- 50 g MAGGI Rakott Tészta alap
- 200 g Tészta, főzve, dúsítva, hozzáadott sóval
- 4 dl forró víz
- 250 g Gomba, csiperke, nyers
- 40 g újhagyma
- 1 ek Olaj,
- 100 g parmezán sajt
- 1 ek petrezselyem

### Elkészítés

1. Mossuk meg a gombát, szárítsuk meg és vágjuk negyedekre. Az újhagymát megmossuk, megszáritjuk és apróra vágjuk.
2. Egy serpenyőben felforrósítjuk az olajat, és megpirítjuk benne a gombát és az újhagymát. Adjuk hozzá a speclit és pirítsuk egy ideig.
3. Felöntjük a vízben elkevert Maggi Maradékmentő alappal és felforraljuk. Adjuk hozzá a reszelt sajtot, és melegítsük, amíg elolvad, hogy összekeverhessük a többi hozzávalóval. A kész fogást petrezselyemmel megszórva tálalhatjuk.

### Tápérték adatok

Szénhidrát	39.6 g
Energia	364 kcal
Zsír	15.38 g
Fehérje	17.43 g
Telített zsírok	7.65 g

35 Perc

3