



## Csirkés-gombás penne

### Hozzávalók

- 1 ek Maggi Ízvarázs Étélízesítő 10 féle zöldséggel
- 300 g teljes kiőrlésű tészta
- 300 g csirkemellfilé
- 300 g gomba
- 1 fej vöröshagyma
- 28.4 g vaj
- 120 ml tejszín (főző)
- 10 g liszt
- 12 g citromlé
- 1 csipet só
- 1 csipet feketebors

### Elkészítés

1. A tésztát sós vízben kifőzzük. A húst kockákra vágjuk.
2. A gombát és a hagymát megtisztítjuk. A gombát elnegyedeljük, a hagymát felkockázzuk.
3. A vajat felforrósítjuk egy serpenyőben, megpirítjuk a hagymát, majd hozzáadjuk a húst és a gombát is.
4. Felöntjük 1 pohár vízzel és hozzáadjuk az Ízvarázs fűszerkeveréket.
5. A tejszínt összekeverjük a liszttel, és az ételhez adjuk. Felforraljuk, citromlével és borssal ízesítjük.
6. Az elkészült szószt összekeverjük a tésztával.
7. Az ételt melegen, petrezselyemmel díszítve tálaljuk.

### Tápérték adatok

Szénhidrát	62.96 g
Energia	499.97 kcal
Zsír	13.28 g
Fehérje	31.14 g
Telített zsírok	6.03 g

39 Perc

4