



Pečené vajcia s šošovicou

Ingrediencie

- 1 hrnček surová šošovica
- 2 kusy vajce
- 6 kusy cherry paradajky
- 1 vetvička čerstvý koriander
- 1 kus chilli paprička
- 0.5 kus pórek
- 1 lyžica olej
- 1 lyžica kyslá smotana
- 1 štipka soľ
- 3 kvapky MAGGI Tekuté korenie

Postup

1. V liatinové panvici, v ktorej budete neskôr zapekať, orestujte na troške oleja najemno nasekaný kúsok póru.
2. Rúru dajte vyhriať na 200 stupňov.
3. V panvici orestovanou pór zmiešajte s uvarenou šošovkou, pridajte nakrájané cherry paradajky a pár kvapiek Maggi tekutého korenia a do šošovky vyklepnite vajcia. Tá zľahka osolte.
4. Pokrm dajte zapiecať asi na 10 minút. Nakoniec všetko dochuťte čerstvo namletým korením, nasekanú čili papričkou a čerstvým koriandrom.
5. Takto pripravená šošovka výborne chunty s trochou kyslej smotany.

🕒 26

⊕ 2

sacharidy	77.9 g
energie	550.65 kcal
tuky	13.82 g
proteín	32.18 g