



Kuracie obaľované gule so syrom a hubami

Ingrediencie

- 300 g Kuracie mleté
- 250 g šampiňóny
- 100 g Syr, edam
- 1 väčšia vajce
- 30 g strúhanka
- 28 g Maggi Nápady Šťavnaté kura s bylinkami 34g

Postup

1. Kuracie prsný rezeň nakrájame na rezančeky.
2. Syr a huby nastrúhame.
3. V miske zmiešame kura, syr, huby, vajcia a polovicu zmesi MAGGI Nápady Zapečené kura so syrovou omáčkou a riadne premiešame.
4. Vytvorte 8 mäsových gulí a potom ich obaľte v strúhanke.
5. Smažte na miernom ohni asi 6-7 minút.
6. Podávame so zemiakmi a šalátom.

sacharidy	15.55 g
energie	371.67 kcal
tuky	20.16 g
proteín	32.43 g

⌚ 24

⊕ 3