



Morčacie medailónky s omáčkou a tagliatelle

Ingrediencie

- 500 g MAGGI Rajčinová omáčka na taliansky spôsob 500 g
- 50 g smetana
- 125 g Syr, mozzarella, bez tukov
- 1 g čierne korenie
- 50 g Syr, parmezán, strúhaný
- 250 g cestoviny
- 20 g Pšeničná múka
- 20 g vajce
- 3 lyžice repkový olej
- 400 g Morčacie prsia

Postup

1. Bolonskú omáčku privedte do varu. Pridajte rozpolené paradajky a smotanu a varte 5 minút. Odoberte z ohňa.
2. Do omáčky postrúhajte mozzarellu a dôkladne premiešajte, kým sa všetko nespojí.
3. Cestoviny uvarte podľa pokynov na obale.
4. Medailónky osolte a okoreňte do múky. Vajcia prešľahajte s parmezánom.
5. Medailónky podávajte s cestovinami, pokvapkané omáčkou.

🕒 33

⊕ 4

| | |
|-----------|-------------|
| sacharidy | 64.3 g |
| energie | 631.59 kcal |
| tuky | 21.62 g |
| proteín | 41.62 g |