



Paste cu piept de pui si ciuperci

Ingrediente

- 250 g Paste
- 50 g Ceapa
- 250 g Ciuperci
- 4 catei Usturoi
- 250 g Carne de pui
- 50 ml Vin
- 50 g Rosii
- 0.5 lingurita Piper negru
- 10 g MAGGI Secretul Gustului Gaina
- 5 g Amidon

Instructiuni

1. Se fierb pastele in apa sarata, apoi se scurg si se trec sub un jet de apa rece.
2. Se curata si se spala ceapa, ciupercile si usturoiul.
3. Se taie ceapa marunt, carnea de pui in cubulete, iar ciupercile felii.
4. Se zdrobeste usturoiul si se toaca marunt rosia.
5. Se calesc in ulei ceapa, usturoiul si carnea.
6. Se adauga ciupercile impreuna cu vinul alb si rosia. Se amesteca impreuna pana cand se patrund bine, apoi se adauga sare, MAGGI Secretul Gustului Gaina si piper.
7. Separat, se fierbe amidonul dizolvat in putina supa, pana se ingroasa.
8. Se toarna sosul alb peste cel care contine carne si se lasa sa mai dea in cateva clocote.

Nutritie

Carbohidrați	52.18 g
Energie	380.76 kcal
grăsimi	9.14 g
Proteină	23.87 g

51 Min

4 Portii