



Яхния с пилешки сърца и грах

Съставки

- 800 г пилешки сърца
- 800 г грах
- 200 г доматиено пюре
- 3 глави лук
- 2 кубчета MAGGI® Пилешки Био Бульон 20x80g
- 3 скилидки чесън
- 2 ч.л. пшеничено брашно
- 2 щипки чубрица
- 3 с.л. олио
- 1 с.л. червен пипер
- 1 щипка черен пипер

Указания

1. Лукът се нарязва на полумесеци и заедно със ситно нарязания чесън, се задушава в олио до омекване. Добавят се пилешки сърца и 1 ч.ч. вода, като се задушават до готовност.
2. Прибавят се доматиено пюре, черен, червен пипер, чубрица и двете кубчета MAGGI® пилешки бульон. Ястието се разбърква и след няколко минути се добавя консервата с грах, заедно с течността в нея.
3. Ястието къкри още десетина минути на тих огън, а накрая към него се добавя разтвореното в малко вода брашно и се разбърква.
4. След минути яхнията е готова за сервиране. Вкусна е както топла, така и охладена.

35 мин.

4 порции

Въглехидрати	28.62 g
Енергия	542.96 kcal
Мазнини	30.85 g
Протеин	30.85 g