



Сочно телешко со сенф и печурки

Состојки

- 500 гр телешко месо
- 600 мг пилешка супа во коцка
- 200 гр шампињони
- 100 мг бело вино
- 4 лажички сенф
- 2 лажици сушен сусам
- 2 лажици Крем, кисела, култивирана
- 4.2 гр шеќер
- 1.55 гр лук во прав
- 1 Гранче магнонос
- 1 лажица MAGGI Мешан Зачин

Упатство

1. Исчукајте ги шницлите, зачинете ги со Maggi магијата на вкусот, па пропржете ги од двете страни на масло.
2. Кога ќе бидат готови, извадете ги шницлите во чинија и ставете ги на топло. Во остатокот од маслото додадете сенф, лажица лук во прав, бујон, вино, лажица шеќер, оригано и сусам и ставете да се зготват.
3. Вратете го месото во тавчето, додаете ги шампињоните и продинстајте се заедно во следните 5 минути.
4. Пред крајот на динстањето додадете павлака, претходно разматен густин и крчкајте се додека сосот не стане густ.
5. Одберете прилог по желба, а ние ви препорачуваме печен млад компир и сочни шери домати.

23 Мин

2 делови

Јаглехидрати	9.28 g
Енергија	387.34 kcal
Масти	13.74 g
Протеини	56.21 g