



## Пикантна пилешка супа со пиперки и ориз

### Состојки

- 200 гр бело пилешко месо
- 2 црвени пиперки
- 150 гр ориз
- 1 кромид
- 0.25 лук
- 5 гр црвена зачинска пиперка
- 2 Гранчиња магдонос
- 2 гр оригано
- 3 лажици маслиново масло
- 30 гр MAGGI бистра супа од кокошка
- 1 гр бибер

### Упатство

1. Сварете ја супата според упатството на ќесичката.
2. Магдоносот, лукот, пиперките и месото исечкајте ги ситно.
3. На тавче на средна температура и маслиново масло пропржете ги сите зачини, лукот, пиперките, оризот и месото во време од 5 минути. Додадете шолја вода па варете уште 10 минути.
4. Во супата која врие додадете ги сите состојки од тавчето и варете уште 10 минути.

25 Мин

4 делови

Јаглехидрати	29.35 g
Енергија	312.97 kcal
Масти	14.06 g
Протеини	16.55 g