



Meksička supa

Sastojci

- 600 g piletina
- 15 g ljuta papričica
- 2 paprika
- 10 g biber crni
- 3 mrkva
- 1 luk
- 1 poriluk
- 30 g MAGGI krem supa od paradajza i bosiljka
- 1 tsp kari u prahu
- 10 g ljuti čili sos
- 150 g krem sir
- 1 kocka MAGGI pileća juha u kocki

Uputstvo

1. Sitno isjeckajte sve paprike, mrkvu, luk i praziluk, pa sve kratko prodinstajte na malo maslinovog ulja.
2. Isjecite pileće meso pa ga začinite MAGGI magijom okusa.
3. Prodinstano povrće prebacite u lonac u kojem će se supa kuhati, nalijte vodom, ubacite MAGGI kocke za supu i dodajte čili sos, sadržaj kesice MAGGI paradajz supe, kari začini i jedan isječen paradajz.
4. U posebnoj tavi kratko propržite piletinu, pa je prebacite u lonac da se krčka zajedno sa povrćem narednih 30 minuta. Nakon toga dodajte neutralnu pavlaku i krem sir.
5. Ukoliko je potrebno, dodajte još malo začina.

Hranjiva		49 minuta
Ugljikohidrati	13.15 g	4 porcije
Energija	506.32 kcal	
Masti	36.12 g	
Bjelančevine	31.55 g	