



Ciuperci umplute cu branza

Ingrediente

- 350 g Ciuperci
- 10 g Marar
- 3 tije Ceapa verde
- 1 lingurita MAGGI Secretul Gustului Legume
- 80 g Branza de burduf
- 0.5 lingurita Piper negru
- 0.33 lingurita Chilli

Instructiuni

1. Se spala ciupercile si apoi se taie marunt coditele.
2. Se toaca marunt mararul si firele de ceapa.
3. Se amesteca coditele de la ciuperci, mararul, ceapa tocata, MAGGI Secretul Gustului Legume si branza de burduf.
4. Se aseaza compozitia in ciuperci.
5. Dupa preferinte si gust, se adauga piper si chili.
6. Se incinge cuptorul la 200 de grade Celsius, se aseaza ciupercile intr-o tava pentru cuptor si se coc 15 minute.

Nutritie

Carbohidrați	5.19 g
Energie	118.74 kcal
grăsimi	7.03 g
Proteină	10.47 g

32 Min

3 Portii