



Sufleu de paste cu branza si sunca

Ingrediente

- 500 g Paste
- 200 g Branza
- 200 g Bacon
- 1 Ou
- 10 g MAGGI Felul Doi Legume
- 1 cana Lapte
- 100 g Cascaval

Instructiuni

1. Se pun la fiert pastele si se incinge cuptorul.
2. Intr-un castron se pregateste sosul din branza rasa amestecata cu jumatate din sunca/baconul taiat/a felii, oul, MAGGI Felul Doi Legume si laptele si se amesteca bine.
3. Dupa ce au fiert pastele, se scurg, iar jumatate din cantitate se toarna intr-o tava adanca unsa cu ulei.
4. Peste paste adaugam amestecul de branza, iar deasupra, al doilea rand de paste.
5. La final se acopera cu cascavalul ras si restul de sunca/bacon.
6. Se da la cuptorul preincalzit la 160 grade Celsius.
7. Se serveste cald.

Nutritie

Carbohidrați	65.29 g
Energie	531.52 kcal
grăsimi	18.02 g
Proteină	31.26 g

66 Min

6 Portii