



Carnati fierti in vin

Ingrediente

- 150 g Carnati
- 500 ml Vin
- 10 g MAGGI Cub Legume
- 100 g Ceapa
- 1 lingurita MAGGI Secretul Gustului Legume

Instructiuni

1. Intr-o tigaie se incinge vinul, se introduc carnatii si se fierb in vin, la foc potrivit, 4-5 minute pe o parte, apoi se intorc, se adauga ceapa fidelute, se mai fierb 4-5 minute.
2. In paralel, se fierbe 1L apa si se sfarama MAGGI Cub Legume, din care se obtine o baza pentru supa.
3. Se scot carnatii si se mentin la cald.
4. Se face reductia completa a vinului si se tine pe foc pana cand ceapa capata o culoare maronie deschisa.
5. Se adauga supa de legume si se azoneaza dupa gust cu MAGGI Secretul Gustului Legume.
6. Se fierbe in continuare pana se lichidul ajunge la jumatate. Reductia obtinuta va fi folosita ca si sos pentru carnati.

Nutritie

Carbohidrați	6.53 g
Energie	231.25 kcal
grăsimi	10.04 g
Proteină	5.37 g

46 Min

4 Portii