



## Pulpe la tigaie

### Ingrediente

- 10 g MAGGI Cub Legume
- 6 Pulpe de pui
- 2 catei Usturoi
- 10 ml Ulei de masline
- 30 g Rosii cherry
- 20 ml Vin
- 0.33 lingurita Cimbru proaspat
- 0.25 lingurita Ienibahar macinat
- 2 frunze Dafin
- 0.33 lingurita Boia dulce
- 0.33 lingurita Piper negru

### Instructiuni

1. Se face un sos din ulei, vin, MAGGI Cub Legume, dafin, usturoiul pisat si toate condimentele.
2. Lasam pulpele pentru o ora in acest sos.
3. Se incinge tigaia, se aseaza pulpele, se acopera, se lasa 10 minute, dupa care se intorc pulpele si se mai lasa 15 minute.
4. Se serveste cu piure de cartofi si salata de ardei copti sau ardei kapia.

### Nutritie

Carbohidrați	2.37 g
Energie	262.3 kcal
grăsimi	19.55 g
Proteină	16.63 g

88 Min

3 Portii