

Tăiței prăjiți cu legume în stil thailandez

Ingrediente

- 100 g Dovlecel
- 100 g Ardei rosu
- 100 g Ciuperci
- 7 lingurite MAGGI Sos pentru gătit tăiței prăjiți în stil thailandez
- 100 g Taitei
- 1 lingura Ulei de floarea soarelui

Instructiuni

1. Tăiați legumele în fâșii.
2. Încingeți o tigaie cu 1 lingură de ulei și prăjiți ciupercile, apoi adăugați celelalte legume și prăjiți pentru 3-5 minute
3. Adăugați tăiței, gătiți în avans conform instrucțiunilor de pe ambalaj, și 6-7 linguri (70g) de MAGGI Sos pentru tăiței prăjiți în stil thailandez și gătiți încă 2-3 minute.

Nutritie

| | |
|--------------|-------------|
| Carbohidrați | 53.54 g |
| Energie | 327.18 kcal |
| grăsimi | 9.16 g |
| Proteină | 6.95 g |

10 Min

2