

Gallina Blanca

Шкембе Чорба



• ЗА ВАШЕ УЛЕСНЕНИЕ •

Когато супата е готова може да прибавите разбити 1-2 сурови яйца и 1 супена лъжица мисела сметана. Може да подобрите вкуса и като добавите магданоз и оцет.

Когато супата е готова може да прибавите половин или една чаена лъжиичка счукан чесън със зехтин. Украсете чинии с кръгчета маринована червена чушка.

Нето тегло:

51 г

е
да се съхранява на
хладно и сухо място.

Срок на годност до:

07/2009
8014



• ПЪДЧИК НА ПРИГОТВЯНИЕ •



1 Изсипете съдържанието на пакетчето в един лъчър вряща вода.



2 Разбъркайте докато заври отново.



3 Покрайте съда и оставете да ври на слаб огън 5-10 минути, като разбърквате от време на време.

• СЪДЪРЖАНИЕ •

Този дехидратиран продукт съдържа следните съставки: Пшеничено брашно. Сол. Суровка. Нищесте. Мазнина. Шкембе (от Аржентина). Вкусов подобрител (мононатриев глутамат). Чесън. Аромати. Лук. Лимонена киселина. Подправки. Антиоксидант (БХА).

• ХРАНИТЕЛНО СЪДЪРЖАНИЕ •

Хранителна стойност (за 100 гр. сух продукт):	
Енергийна стойност	340 ккал / 1.434 кж
Белтъчини	12,0 г
Въглехидрати	49,5 г
Мазнини	10,5 г



Gallina Blanca

Произведено от Gallina Blanca, S.A.
J. Tarradellas, 38 - 08029 Barcelona
Spain

Maggi

Малки Тайни

Фикс за Мусака

Зада ви улесни, MAGGI създаде този продукт, наречен фикс. С него MAGGI ви разкрива своите Малки тайни за приготвянето на вкусна Мусака. MAGGI съчета най-добрите съставки с ароматни подправки и остави за вас да добавите картофи, кайма и лук.

Сгответте ги според указанията и се насладете на това истинско кулинарно вълшебство. С MAGGI Малки тайни вие отново правите кулинарни чудеса.

За да пригответе тази рецепта, се нуждаеме от:

- 1 пакетче MAGGI Малки тайни Фикс за Мусака
- 750 г картофи, нарязани на кубчета
- 500 г кайма
- 1 глава лук, нарязана на ситно
- 600 ml студена вода
- 2 с.л. олио

4 MAGGI точки за повече подробности относно този продукт, ни потърсете на посоченият телефон.

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ (за 100 ml):

Енергия:	255 kJ	61 kcal
Белъчни:	2,7 g	
Вълнехидрати:	7,1 g	
Мазнини:	2,3 g	
Сол:	1,1 g	

Добре е да помним
Пригответе Мусаката с телешка кайма, която е добър източник на цинк и желязо. За балансирано и вкусно ястие сервирайте с лъжица кисело мляко.

ПОДПРАВЪЧНА СЪСТАВКА - Състав: модифицирано царевично нишесте E1422, обезмаслено мляко, сметана на прах, домати на прах (8,9%), лячен белтък, йодирана сол, растителна мазнина, ароматизатор (мононатриев глутамат), подправки (убирща, черен липер, куркума), сълтител (натриев бикарбонат). Моменталните съставки на прах, екстракт от маг, набухватели (димнатриев дифосфат, натриев бикарбонат). Моменталните съставки следи от: Е1422, Е1400, Е1401.

Власител: Nestle България АД, бул. "Европа" 120, 1360 София, България.
Производител: Nestle Slovensko s.r.o., Kosovska cesta 11, 971 27 Prievidza, Словакия.

Начин на приготвяне:

- Запържете лука в олиото за 1 мин. Добавете каймата и запържете за още 4 мин.
- Разбръкайте картофите и каймата в тавичка. Прибавете 300 ml вода и печете 25 мин на 250°C.
- Смесете съдържанието на пакетчето с 300 ml вода и изчакайте 1-2 мин. Залейте тавата със сместа и печете Мусаката още 25 мин.

Съветът на MAGGI: Поръсете готовата Мусака с нарязан на ситно пресен магданоз.

Споделете с нас **0800 1 6666** (бесплатен от цялата страна) www.maggi.bg Nestle.Bulgaria@bg.nestle.com

Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.
NUTRITIONAL COMPASS ©

Da се съхранява на сухо и прохладно място,
да не се излага на пряка слънчева светлина.
Най-добър до края на:

03.2009
73400364 1

8 585002 475220

43094347 100293305

© 1866 Nestle

84
С/РАР