



Indické Chicken Masala s cizrnou

Ingredience

- 1 sklenice Maggi Chicken Masala hotová omáčka na indický způsob 340g
- 600 g cizrna
- 100 g cherry rajčátka

Postup

1. Začněte tím, že použijete 600 g vařené cizrny a 100 g cherry rajčat, nakrájených na poloviny. Přidejte tyto ingredience do hrnce, čímž vytvoříte sytý a výživný základ pro pokrm. Cizrna poskytne bílkoviny, zatímco třešňová rajčata dodají svěžest. Hrncem zahřívejte pár minut na plotně.
2. Poté přidejte omáčku MAGGI Chicken Masala do hrnce a vařte přibližně 3 minuty. Omáčka infunduje cizrnu a rajčata svou aromatickou směsí koření, čímž vytvoří bohatou a chutnou omáčku, která pokryje každý sousto.
3. Po dovaření pokrmu podávejte s posypem jemně nasekaných pažitky, petrželky nebo koriandru na vrchu. To přidá čerstvý a živý dotek, který zvýrazní chuť a vzhled pokrmu.

⌚ 6 Méně

⊕ 4

Sacharidy	33.11 G
Energie	234.25 kcal
Tuky	7.65 G
Protein	8.96 G