

Mevalia

NÍZKOBÍLKOVINNÉ
POTRAVINY

Cestujeme s chutí
MEVALIA...



Itálie

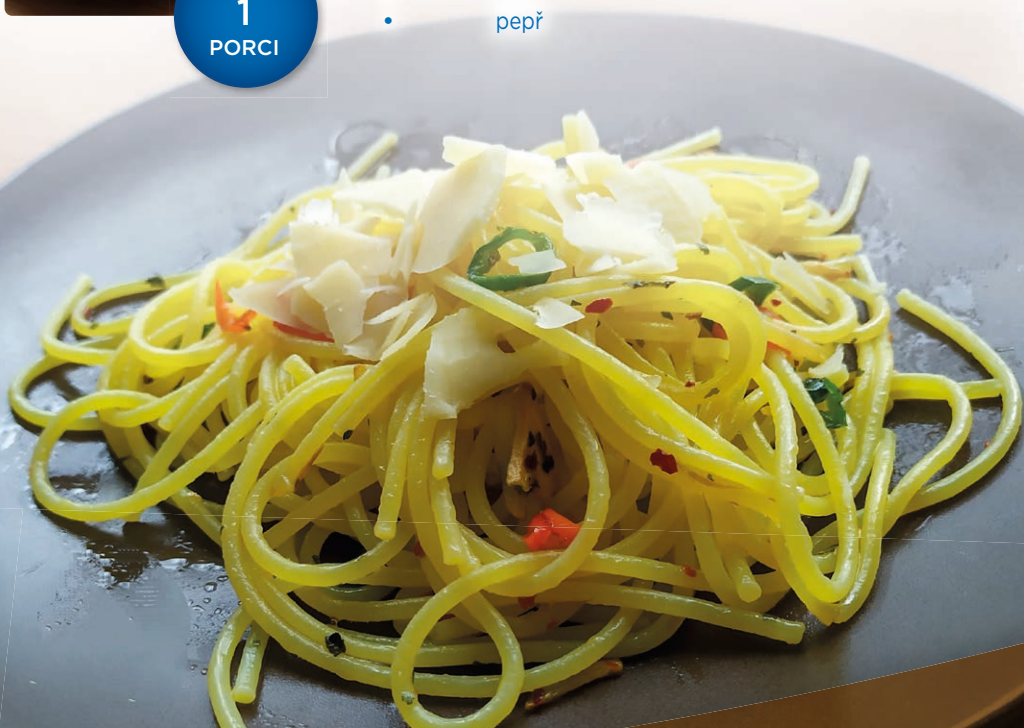
ŠPAGETY AGLIO, OLIO E PEPERONCINI



NA
1
PORCI

SUROVINY:

- 90 g Mevalia špaget
- 1 stroužek česneku
- 2 PL olivového oleje
- ½-1 chilli papričky
- 15 g veganského sýra
- sůl
- pepř



	PHE	Bílkoviny	Energie
Celé množství	28 mg	0,6 g	618 kcal

Určené pro řízenou dietní výživu při fenylketonurii a hyperfenylalaninémii. Potravina pro zvláštní lékařské účely.



POSTUP:



1 Ve vysokém hrnci uvaříme Mevalia špagety doměčka, cca 13 minut.



2 Mezitím si nakrájíme na tenké plátky česnek a chilli papričky na tenká kolečka.



3 Na rozehrátou pánev nalijeme olivový olej a na něm zprudka smažíme plátky česneku, dokud nezískají zlatou barvu. Stáhneme z ohně a vhodíme chilli papričky.



4 Hotové špagety scedíme, přidáme je do pánve, dochutíme solí a pepřem a dobře promícháme.



5 Podáváme posypané veganským sýrem.

*PKU Maestro Vám přeje
dobrou chuť!*