

Mevalia

NÍZKOBIELKOVINOVÉ
POTRAVINY

Cestujeme s chuťou
MEVALIA...



Taliansko



ŠPAGETY AGLIO, OLIO E PEPERONCINI



NA
1
PORCIU

SUROVINY:

- 90 g Mevalia špagiet
- 1 strúčik cesnaku
- 2 PL olivového oleja
- ½ - 1 chilli papričky
- 15 g veganského syra
- soľ
- čierne korenie



	PHE	Bielkoviny	Energia
Celé množstvo	28 mg	0,6 g	618 kcal

Určené na diétny režim pri fenylketonúrii a hyperfenylalaninémii. Potraviny na osobitné lekárske účely.

POSTUP:



Vo vysokom hrnci uvaríme Mevalia špagety domäkka, cca 13 minút.



Medzitým si nakrájame na tenké plátky cesnak a chilli papričky na tenké kolieska.



Na rozohriatu panvicu nalejeme olivový olej a na ňom sprudka opožáme plátky cesnaku, kým nezískajú zlatú farbu. Stiahneme z ohňa a vhodíme chilli papričky.



Hotové špagety scedíme, pridáme ich do panvice, dochutíme soľou a čiernym korením a dobre premiešame.



Podávame posypané vegánskym syrom.

*PKU Maestro Vám praje
dobrú chuť!*