

## MASĂ IUTE CU CHILI



- 2 kg de bulete cu brânză cheddar și chili Aviko (10-12 bucăți /persoană)
- 300 g de roșii decojite, tăiate cubulețe (conservă)
- 1 chili roșu, tocat mărunt, fără semințe
- 1 chili verde, tocat mărunt, fără semințe
- 1 ceapă roșie mare, tăiată fin
- 3 căței de usturoi zdrobiți
- 200 g de brânză cu mucegai
- 150 ml de maioneză
- suc de lămâie verde sau lămâie
- piper și sare după gust

### Masă iute cu chili

Buletele cu brânză cheddar și chili Aviko se pregătesc conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Se prepară sosul: se amestecă roșii, suc de lămâie verde, chili și ceapă. Se azonează cu sare și piper. Se prepară sosul de brânză: se amestecă maioneză, usturoi, brânză și se azonează după gust. Buletele cu brânză cheddar și chili se servesc într-un recipient pentru 2-3 persoane, iar sosul și sosul de brânză în recipiente separate

### Sfaturi de preparare

Un preparat perfect care să fie împărțit între 2-3 persoane!



**Je kunt zoveel meer (met Aviko)**