



## Coaste de porc la cuptor

### Ingrediente

- 3 kg Coaste de porc
- 20 g MAGGI Felul Doi Legume
- 10 g Piper negru
- 1 cana Apa

### Instructiuni

1. Portioneaza coastele de porc si condimenteaza-l cu piper si MAGGI Felul Doi Legume.
2. Pune coastele condimentate intr-o tava de cuptor, adauga apa si pune totul la foc mic, la 160°C.
3. Dupa aproximativ 30 de minute scurge grasimea. Repeta de 2-3 ori.

### Nutritie

Carbohidrați	0.53 g
Energie	564.23 kcal
grăsimi	40.86 g
Proteină	47.79 g

60 Min

12 portii