



Sarmale cu carne de porc

Ingrediente

- 700 g Varza
- 400 g Carne tocata de porc
- 360 g Rosii
- 200 g Orez
- 240 g Ceapa
- 200 ml Suc de rosii
- 10 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 1 lingurita Piper negru
- 0.5 lingurita Cimbru uscat

Instructiuni

1. Ceapa tocata marunt si orezul se calesc usor, pana sticlesc.
2. Se amesteca apoi cu carnea tocata si rosiile maruntite.
3. Se adauga in compozitie si boiaua, piperul si o lingura de MAGGI Secretul Gustului Legume.
4. Se oparesc foile de varza, se formeaza sarmalele si se pun la fiert in apa in care ati pus sucul de rosii si ramurelele de cimbru.
5. Lasati-le pe foc mic, sub capac, timp de 45 de minute.
6. Serveste aceasta reteta de sarmale cu carne de porc alaturi de alte mancaruri traditionale gatite.

Nutritie

Carbohidrați	40.72 g
Energie	280.98 kcal
grăsimi	4.52 g
Proteină	19.37 g

80 Min

6 Portii