



Sarmale in foi de vita

Ingrediente

- 10 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 500 g Carne tocata de porc
- 200 g Orez
- 0.5 lingurita Piper negru
- 1 lingurita Cimbru uscat
- 30 g Pasta de tomate
- 150 g Ceapa
- 30 ml Ulei de floarea soarelui
- 30 ml Bors acru
- 30 frunze Foi de vita de vie

Instructiuni

1. Se toaca ceapa marunt si se caleste in putin ulei, se aduga MAGGI Secretul Gustului Legume, orezul bine spalat si scurs, piper, cimbru, 2 linguri de bulion si se lasa putin pe foc.
2. Dupa ce s-a racorit, se adauga carnea tocata (de preferinta amestec porc cu vita) si se amesteca bine.
3. Aceasta compozitie se ruleaza in frunze tinere de via de vie (alternativ se pot utiliza frunze de tei) care au fost in prealabil spalate si oparite in bors.
4. Se aseaza sarmalutele intr-o cratita peste care se pune bors sau apa, 2 linguri de bulion si se baga la cuptor o jumatate de ora.

Nutritie

Carbohidrați	29.84 g
Energie	301.37 kcal
grăsimi	10.17 g
Proteină	20.68 g

🕒 71 Min

⊕ 6 portii