



Jambon la cuptor



Ingrediente

- 2 kg Jambon de porc
- 20 g Cuisoare
- 500 g Sfecla
- 100 g Hrean
- 150 g Faina de grau
- 100 g Faina de porumb
- 15 g MAGGI Secretul Gustului Legume

Instructiuni

1. Inainte de a fi bagata la cuptor, carnea se lasa in apa minimum 12 ore.
2. Se pune intr-o tava hartie de copt, iar pulpa de porc se asaza pe partea cu soric. Peste carne se presara MAGGI Secretul Gustului Legume.
3. Se framanta o coca vartoasa cu faina alba, faina de malai si putina apa. Cu aceasta se acopera pulpa de porc, lipind marginile de tava.
4. Se lasa la cuptor pana aceasta coca se rumeneste bine si crapa.
5. Cuisoarele se fierb in putina apa.
6. Se scoate pulpa din cuptor si se infig cuisoarele fierte in ea pentru a-si trage aroma.
7. Separat, se rade sfecla rosie si hreanul, preparand o salata.
8. Jambonul se serveste rece.

Nutritie

Carbohidrați	2.41 g
Energie	509.9 kcal
grăsimi	53.81 g
Proteină	3.74 g

🕒 888 Min

⊕ 30 portii