



Gaina la cuptor

Ingrediente

- 1 Ou
- 40 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 2 lingurite Piper negru
- 40 g Paine
- 40 g Unt nesarat
- 1 legatura Patrunjel proaspat
- 150 ml Apa
- 3 kg Carne de pui

Instructiuni

1. Se amesteca oul, MAGGI Secretul Gustului Legume, piperul, painea faramitata, untul si patrunjelul. Se curata gaina (3 kg) si se umple cu ingredientele mentionate anterior.
2. Se coase cu ata mai tare si se aseaza intr-o tava unsa cu unt cald. Se acopera cu o folie de aluminiu.
3. Deasupra se toarna o ceasca cu apa, si se pune la cuptor 2 ore la 180C. Pentru rumenire se scoate folia cu 15 minute mai devreme.

Nutritie

Carbohidrați	1.91 g
Energie	511.42 kcal
grăsimi	31.13 g
Proteină	52.05 g

137 Min

12 Portii