



Oua umplute cu pate de ficat

Ingrediente

- 6 Oua
- 50 g Unt nesarat
- 7.5 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 10 g Mustar
- 70 g Pate de ficat

Instructiuni

1. Se fierb ouale, se curata de coaja si se taie in doua.
2. Se scobesc galbenusurile si se pun intr-un castron unde se piseaza apoi se amesteca cu unt si o lingurita de mustar.
3. Cand compozitia de oua este omogena se adauga pateul de ficat si MAGGI Secretul Gustului Legume si se amesteca bine.
4. Umple jumatatile de albusuri fierte cu amestecul obtinut si se aseaza pe un platou.
5. Se orneaza cu patrunjel verde

Nutritie

Carbohidrați	1.32 g
Energie	175.88 kcal
grăsimi	14.36 g
Proteină	9.69 g

🕒 31 Min

⊕ 6 portii