



## Friptura de miel la cuptor

### Ingrediente

- 1.5 kg Carne de miel
- 200 ml Vin rosu
- 1 capatana Usturoi
- 1 lingurita Piper negru
- 5 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 1 kg Cartofi
- 200 g Rosii
- 4 frunze Dafin

### Instructiuni

1. Spala carnea si portioneaza-o. Apoi toarna intr-o tava vinul rosu si aseaza carnea deasupra. Presara MAGGI Secretul Gustului Legume, piperul boabe si foile de dafin.
2. Pregateste legumele: curata usturoiul, taie cartofii si rosiile. Apoi aseaza-le in tava, langa carnea de miel.
3. Acopera tava cu folie de aluminiu alimentara si pune-o la cuptor la 160 grade Celsius timp de 60 de minute.

### Nutritie

Carbohidrați	23.86 g
Energie	413.05 kcal
grăsimi	15.83 g
Proteină	39.81 g

87 Min

8 Portii