



## Parjoale de ghebe

### Ingrediente

- 680 g Ceapa
- 2 kg Ciuperci
- 400 ml Ulei de floarea soarelui
- 300 g Faina de grau
- 25 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 1 catel Usturoi
- 2 legaturi Marar
- 4 Oua

### Instructiuni

1. Ghebele se spala in cateva ape, se fierb, apoi se scurg bine si se dau prin masina de carne.
2. Mararul impreuna cu ceapa si usturoiul se dau si ele prin masina de carne.
3. Pentru a curata masina se da si un cartof crud, curatat de coaja.
4. Compozitia se amesteca cu ouale, MAGGI Secretul Gustului Legume si faina (ca sa se lege).
5. Intr-o tigaie cu ulei incins, coacem parjoalele pe ambele fete.

### Nutritie

Carbohidrați	35.61 g
Energie	223.46 kcal
grăsimi	3.8 g
Proteină	14.2 g

39 Min

10 Portii