



Drob de porc

Ingrediente

- 150 g Ceapa
- 100 g Paine
- 2 Oua
- 10 g Piper negru
- 1 legatura Patrunjel verde
- 2 lingurite MAGGI Secretul Gustului Legume
- 10 g Nucsoara
- 50 g Unt
- 1 kg Carne de porc si maruntaie

Instructiuni

1. Maruntaiele de porc se fierb impreuna cu MAGGI Secretul Gustului Legume.
2. Dupa ce s-au fiert, se scot pe un platou pentru a se raci, iar ulterior se toaca si se amesteca cu ceapa, painea, piperul, putin patrunjel, nucsoara si MAGGI Secretul Gustului Legume.
3. Pe fundul vasului yena se pun ouale crude, nebatute, apoi compozitia si se da la cuptor, la foc mic.
4. Cand este copt se scoate drobul si se aseaza intors pe un platou.

Nutritie

Carbohidrați	15.46 g
Energie	484.56 kcal
grăsimi	24.12 g
Proteină	48.94 g

48 Min

5 Portii