



## Carnati de porc de casa

### Ingrediente

- 25 g Boia de ardei dulce
- 15 g Piper negru
- 15 g Cimbru proaspat
- 150 g Usturoi
- 10 g Busuioc proaspat
- 3 kg Pulpa de porc
- 1 lingura Sare
- 15 g MAGGI Secretul Gustului Legume

### Instructiuni

1. Se amesteca carnea cu toate ingredientele si MAGGI Secretul Gustului Legume, iar compozitia se foloseste pentru a umple matele.
2. Dupa ce carnatii sunt gata, se pun intr-o camera racoroasa, acoperiti de hartie pentru a absorbi umiditatea.
3. Se lasa la macerat timp de 10-15 zile.

### Nutritie

Carbohidrați	3.83 g
Energie	222.41 kcal
grăsimi	8.37 g
Proteină	31.55 g

70 Min

20 Portii