

CIORBA RADAUTEANA

🍴 Număr porții: 1

Ingrediente

- Pui pulpe fara piele crude - 70 Grame
- Telina - 5 Grame
- Morcovi - 20 Grame
- Ceapa - 15 Grame
- Ardei gras - 10 Grame
- Usturoi - 5 Grame
- Ulei floarea soarelui - 10 Mililitri
- Smantana 20% - 30 Grame
- Ou crud - 15 Grame
- Foi de Dafin (Frunze) - 1 Gram
- Patrunjel verde - 1 Gram
- Gogosari murati in otet - 5 Grame
- Faina alba - 5 Grame
- Patrunjel radacina - 5 Grame
- Sare de masa - 3 Grame
- Piper negru - 2 Grame
- Otet alimentar - 2 Grame

Instrucțiuni

CIORBA RADAUTEANA

40/360 grame (apă, pulpe de pui intregi, smantana, morcovi, ceapa, oua, ardei gras, ulei, telina, usturoi, gogosar murat, faina, patrunjel radacina, sare, piper, otet, foi dafini, patrunjel verde)

ALERGENI: ouă, lapte, țelină, gluten

ADITIVI:

Macronutrienți Rețetă

Calorii	1317 kJ / 314.68 kCal
Grăsimi	20.66 g
din care	
Saturate	2.12 g
Ne-Saturate	9.55 g
Colesterol	55.8 mg
Carbohidrați	13.60 g
din care	
Zaharuri	2.02 g
Fibre	2.19 g
Proteine	18.04 g
Sare	3110.08 mg

Macronutrienți pentru 1 Porție

Calorii	1317 kJ / 314.68 kCal
Grăsimi	20.66 g
din care	
Saturate	2.12 g
Ne-Saturate	9.55 g
Colesterol	55.8 mg
Carbohidrați	13.6 g
din care	
Zaharuri	2.02 g
Fibre	2.19 g
Proteine	18.04 g
Sare	3110.08 mg