

CORDON BLEU CU PIURE DE CARTOFI

🍴 Număr porții: 1

Ingrediente

- Cotlet de porc crud - 170 Grame
- Sare de masa - 1 Gram
- Piper negru - 1 Gram
- Faina alba - 30 Grame
- Ou crud - 1 Ou mic - S (50g)
- Pesmet - 50 Grame
- Ulei floarea soarelui - 50 Mililitri
- Cascaval - 30 Grame
- Sunca - 20 Grame
- Ardei gras - 40 Grame
- Ciuperci conserva - 30 Grame
- Cartofi albi - 350 Grame
- Sare de masa - 5 Grame
- Unt - 20 Grame
- Lapte 1,5% Aro - 80 Grame

Instrucțiuni

CORDON BLEU CU PIURE DE CARTOFI

400 grame (cartofi, cotlet de porc fara os, oua, lapte, pesmet, ulei, ardei gras, faina, cascaval, ciuperci, sunca, unt, sare, piper)

ALERGENI: oua, lapte, gluten

ADITIVI:

Macronutrienți Rețetă

Calorii	6835 kj / 1633.49 kCal
Grăsimi	94.91 g
din care	
Saturate	12.81 g
Ne-Saturate	48.67 g
Colesterol	305.4 mg
Carbohidrați	123.27 g
din care	
Zaharuri	11.86 g
Fibre	11.59 g
Proteine	71.50 g
Sare	6908.94 mg

Macronutrienți pentru 1 Porție

Calorii	6835 kj / 1633.49 kCal
Grăsimi	94.91 g
din care	
Saturate	12.81 g
Ne-Saturate	48.67 g
Colesterol	305.4 mg
Carbohidrați	123.27 g
din care	
Zaharuri	11.86 g
Fibre	11.59 g
Proteine	71.5 g
Sare	6908.94 mg