

PASTE STROGANOFF

🍴 Număr porții: 1

Ingrediente

- Smantana 20% - 150 Grame
- Paste Penne - 125 Grame
- Piept de pui - fara piele - 150 Grame
- Usturoi - 5 Grame
- Ulei floarea soarelui - 20 Mililitri
- Sare de masa - 1 Gram
- Piper negru - 1 Gram
- Ciuperci champignon - 100 Grame
- Vin rosu sec - 50 Grame
- Sos de soia - 30 Grame
- Parmezan - 50 Grame
- Faina alba - 20 Grame

Instrucțiuni

PASTE STROGANOFF

350 grame (piept pui, smantana, paste penne, ciuperci champignon, vin rosu, parmesan, sos soia, ulei, faina, usturoi, sare, piper)

ALERGENI: ouă, lapte, gluten, soia

ADITIVI:

Macronutrienți Rețetă

Calorii	6328 kJ / 1512.45 kCal
Grăsimi	71.22 g
din care	
Saturate	11.4 g
Ne-Saturate	22.09 g
Colesterol	153.5 mg
Carbohidrați	127.71 g
din care	
Zaharuri	2.8 g
Fibre	2.56 g
Proteine	82.04 g
Sare	1838.29 mg

Macronutrienți pentru 1 Porție

Calorii	6328 kJ / 1512.45 kCal
Grăsimi	71.22 g
din care	
Saturate	11.4 g
Ne-Saturate	22.09 g
Colesterol	153.5 mg
Carbohidrați	127.71 g
din care	
Zaharuri	2.8 g
Fibre	2.56 g
Proteine	82.04 g
Sare	1838.29 mg