

PIEPT DE PUI GRATINAT CU CARTOFI AURII

🍴 Număr porții: 1

Ingrediente

- Piept de pui - fara piele - 250 Grame
- Rosii decojite 365 - 80 Grame
- Faina alba - 30 Grame
- Ulei floarea soarelui - 20 Mililitri
- Mozzarella - 150 Grame
- Cartofi albi - 350 Grame
- Sare de masa - 5 Grame

Instrucțiuni

PIEPT DE PUI GRATINAT CU CARTOFI AURII

200 grame (cartofi, piept de pui, mozzarella, rosii decojite, faina, ulei, sare)

ALERGENI: lapte, gluten

ADITIVI:

Macronutrienți Rețetă

Calorii	5508 kJ / 1316.5 kCal
Grăsimi	64.14 g
din care	
Saturate	3.27 g
Ne-Saturate	17.47 g
Colesterol	182.5 mg
Carbohidrați	83.62 g
din care	
Zaharuri	4.02 g
Fibre	8.4 g
Proteine	98.66 g
Sare	5168.5 mg

Macronutrienți pentru 1 Porție

Calorii	5508 kJ / 1316.5 kCal
Grăsimi	64.14 g
din care	
Saturate	3.27 g
Ne-Saturate	17.47 g
Colesterol	182.5 mg
Carbohidrați	83.62 g
din care	
Zaharuri	4.02 g
Fibre	8.4 g
Proteine	98.66 g
Sare	5168.5 mg