

# SNITEL DE PORC PANE

🍴 Număr porții: 1

## Ingrediente

- Cotlet de porc crud - 200 Grame
- Faina alba - 30 Grame
- Sare de masa - 2 Grame
- Piper negru - 1 Gram
- Ulei floarea soarelui - 50 Mililitri
- Ou crud - 1 Ou mic - S (50g)
- Vegeta natur legume - 5 Grame
- Pesmet - 100 Grame

## Instrucțiuni

SNITEL DE PORC PANE

150 grame (cotlet de porc fara os, oua, pesmet, ulei, faina, vegeta, sare, piper)

ALERGENI: oua, gluten

ADITIVI:

### Macronutrienți Rețetă

<b>Calorii</b>	5459 kJ / 1304.65 kCal
<b>Grăsimi</b>	72.57 g
din care	
<b>Saturate</b>	12.79 g
<b>Ne-Saturate</b>	49.05 g
<b>Colesterol</b>	314 mg
<b>Carbohidrați</b>	98.69 g
din care	
<b>Zaharuri</b>	7.68 g
<b>Fibre</b>	5.1 g
<b>Proteine</b>	62.43 g
<b>Sare</b>	5637.44 mg

### Macronutrienți pentru 1 Porție

<b>Calorii</b>	5459 kJ / 1304.65 kCal
<b>Grăsimi</b>	72.57 g
din care	
<b>Saturate</b>	12.79 g
<b>Ne-Saturate</b>	49.05 g
<b>Colesterol</b>	314 mg
<b>Carbohidrați</b>	98.69 g
din care	
<b>Zaharuri</b>	7.68 g
<b>Fibre</b>	5.1 g
<b>Proteine</b>	62.43 g
<b>Sare</b>	5637.44 mg