

CEAFA DE PORC LA GRATAR

🍴 Număr porții: 1

Ingrediente

- Ceafa de porc cruda - 300 Grame
- Ulei floarea soarelui - 10 Mililitri
- Sare de masa - 2 Grame
- Piper negru - 1 Gram
- Condimente pentru carnea de porc - Kamis - 3 Grame
- Vin alb sec - 20 Grame

Instrucțiuni

CEAFA DE PORC LA GRATAR

200 grame (ceafa de porc fara os, ulei, vin alb, condiment porc, sare, piper)

ALERGENI: -

ADITIVI:

Macronutrienți Rețetă

Calorii	3387 kJ / 809.41 kCal
Grăsimi	66.71 g
din care	
Saturate	0.94 g
Ne-Saturate	8.65 g
Carbohidrați	1.75 g
din care	
Zaharuri	0.09 g
Fibre	0.26 g
Proteine	46.10 g
Sare	2834.44 mg

Macronutrienți pentru 1 Porție

Calorii	3387 kJ / 809.41 kCal
Grăsimi	66.71 g
din care	
Saturate	0.94 g
Ne-Saturate	8.65 g
Carbohidrați	1.75 g
din care	
Zaharuri	0.09 g
Fibre	0.26 g
Proteine	46.1 g
Sare	2834.44 mg