



Punjeni kare

Sastojci

- 600 g Kare
- 200 g Slanina
- 5 kaf. Kašičica Žuti Senf
- 1 kaf. Kašičica Beli luk u prahu
- 1 kaf. Kašičica Začin C univerzalni začin iz bašte kesica 300g
- 200 g Beli Šampinjoni

Uputstvo

1. Kare zasecite kroz sredinu i napravite šnicle, pa dobro začinite.
2. Slaninu i pečurke iseckajte što sitnije, pa propržite i izmešajte sa C senfom.
3. Napunite meso smesom, pa premažite senfom i stavite u tiganj da se zapeče sa svih strana.
4. Meso stavite na foliju u pleh. Pričvrstite čačkalicama, pa umotajte u foliju i pecite 50 minuta u zagrejanoj rerni na 200 C.
5. Sklonite foliju kako bi meso dobilo lepu boju. Služite uz pečeni krompir i barenu šargarepu.

Prehrana

| | |
|-----------------|-------------|
| Ugljeni hidrati | 2.68 g |
| Energija | 436.41 kcal |
| Masti | 33.48 g |
| Belančevina | 31.6 g |

75 Min

5 porcija