Агнешка дроб сарма с лапад

Съставки

- 1000 г агнешки котлет
- 30 листа лапад
- 2 стръка зелен лук
- 2 връзки зелен чесън
- 150 г гъби печурки
- 1 ч.ч. ориз
- 1 с.л. MAGGI® Вълшебен вкус Гранулирана подправка 10 зеленчука 20г
- 1 щипка черен пипер
- 1 щипка кимион
- 1 щипка джоджен
- 1 щипка джоджен
- 1 стрък магданоз
- 3 ч.ч. вода
- 20 г масло

Указания

1. Първата стъпка от рецептата за агнешка дроб сарма е почистването и измиването на комплекта. Използвайте целия комплект. Измийте го с топла вода и го сложете да се вари в 1,5 л вода. Вари се 50 минути. През това време нарежете гъбите на ситно. Почистете и нарежете лапада, лука и чесъна.

2. Сварения комплект се нарязва на ситно. В тиган се слага маслото. В него се задушават гъбите, лапада и зелените лук и чесън. Към тях се добавя нарязания комплект. Добавяме MAGGI® Вълшебен вкус 10 Зеленчука. Разбъркваме добре и слагаме ориза. Подправяме с черен пипер, кимион и сух джоджен. Слагаме три чаши вода от варенето на комплекта.

3. Изсипваме сместа в тавичка. печем в топла фурна на горен и долен реотан за 30 минути или до готовност на ориза. Финално поръсваме с нарязан на ситно джоджен и магданоз. Приятели, поднесете тази вкусна агнешка дроб сарма с кисело мляко, леко подправено с чесън, комбинацията е върховно вкусна.

100 мин.

6

Въглехидрати	33.95 g
Енергия	435.85 kcal
Мазнини	16.77 g
Протеин	37.2 g