

كالزوني الشاورما الصغيرة



المكونات

- متوسط بصل
- م ك زيت زيتون
- غ لحم بقر مفروم
- مغلف خلطة الشاورما من ماجي®
- م ك كاتشاب الطماطم
- م ك جبنة موزاريلا، مقطّعة إلى مكعبات صغيرة
- غ رقائق سمبوسة

إعداد

1. يُسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 200 مئوية ويوضع الرف في الوسط.
2. يقلى البصل في زيت الزيتون حتى يصبح طرياً، ويُضاف اللحم المفروم وخلطة الشاورما من ماجي ويُطهى المزيج حتى ينضج اللحم بالكامل ثم يُرفع عن النار ويُحرك مع إضافة كاتشاب الطماطم من ماجي.
3. تُقطع عجينة البيتزا إلى 12 قطعة متساوية وتُلف كل قطعة بسمك 5 ملم وعرض حوالي 15 سم. تُضاف ملعقة كبيرة من حشوة اللحم في الوسط وتُرش ملعقة كبيرة من الجبنة بالأعلى. تطوى العجينة بلطف فوق الحشوة وتُقفل الأطراف باستعمال الشوكة.
4. تُقطع عجينة البيتزا إلى 12 قطعة متساوية وتُلف كل قطعة بسمك 5 ملم وعرض حوالي 15 سم. تُضاف ملعقة كبيرة من حشوة اللحم في الوسط وتُرش ملعقة كبيرة من الجبنة بالأعلى. تطوى العجينة بلطف فوق الحشوة وتُقفل الأطراف باستعمال الشوكة.

30 الدقائق

حصص 6

56.97 غ	Carbohydrates
475.57 كيلو سعرة حرارية	Energy
12.44 غ	Fats
82.2 غ	Fiber
28.36 غ	Protein
63.3 غ	Saturated Fats
724.87 مغ	Sodium
4.1 غ	Sugars