

## نقانق على الطريقة اللبنانية



### إعداد

1. يُسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 200 مئوية ويوضع الرف في الوسط.
2. تُقطع النقانق إلى حبات منفردة وتوضع في كيس الفرن، وتُضاف خلطة الدجاج بالكزبرة والثوم من ماجي، والبصل، والطماطم، ودبس الرمان ويُحرك بلطف لتغليف النقانق.
3. يُربط الكيس جيداً ويوضع في صينية فرن بشكل مسطح.
4. توضع الصينية في فرن مسخن مسبقاً وتطهى النقانق لمدة 40 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً وتنضج بالكامل.
5. تُخرج النقانق بحرص من الكيس وتوضع في صحن للتقديم، ويُصب فوقها الصلصة ثم تُزين بالصنوبر المحمص.
6. تُقدم النقانق اللبنانية ساخنة مع خبز بيتا.

### المكونات

- غ نقانق متبلة
- مغلف ® خلطة الدجاج بالكزبرة والثوم من ماجي
- صغير بصل
- صغير طماطم، مقطعة إلى مكعبات
- م ك دبس رمان
- م ك حبات صنوبر

40 الدقائق

أشخاص 6

17.5 غ	Carbohydrates
689.99 كيلو سعرة حرارية	Energy
61.83 غ	Fats
69.0 غ	Fiber
27.12 غ	Protein
23.01 غ	Saturated Fats
1234.41 مغ	Sodium
91.2 غ	Sugars