

شاورما لحم



إعداد

1. في مقلاة كبيرة، تقلى شرائح اللحم في الزيت حتى يصبح لونها ذهبياً.
2. يُضاف البصل ويُطهى لمدة 5 دقائق ثم تُضاف خلطة الشاورما من ماجي® ويُترك المزيج على نار متوسطة لمدة 2-3 دقائق إضافية.
3. تُرفع من على النار وتُزين بالبقدونس وتُقدم في طبق وبجانبها خبر البيتا وشرائح الطماطم والخس.

المكونات

- غ شرائح لحم بقر
- م.ص زيت نباتي
- غ بصل
- مغلف خلطة الشاورما من ماجي®
- باقة بققدونس، مفروماً
- رطل للتقديم:
- قطع الخبز ، بيتا ، أبيض ، غير المخصب
- غ طماطم، مقطّعة إلى مكعبات
- غ خس

25 الدقائق

62.61 غ	Carbohydrates
610.71 كيلو سعرة حرارية	Energy
14.13 غ	Fats
37.3 غ	Fiber
54.74 غ	Protein
73.4 غ	Saturated Fats
665.33 مغ	Sodium
665.33 مغ	Sugars