

سلايدر اللحم المقطع



إعداد

المكونات

1. يحمى الفرن على حرارة 200 درجة مئوية ثم يوضع 1 كغ من اللحم في كيس الطهي وتضاف خلطة اللحم المشوي من ماجي ® ويفرك اللحم بالخلطة. تضاف 1 كغ من البطاطا الصغيرة، ويغلق الكيس بإحكام بواسطة الربطة الخاصة به.
2. يقلب الكيس بتأنٍ إلى أن تغلف الخلطة جميع القطع بشكل متساوٍ ثم يوضع الكيس على صينية الفرن. توضع الصينية في الفرن وتترك مساحة تسمح للكيس بالتمدد خلال عملية الطهي بدون أن يلمس جدران أو رفوف الفرن.
3. يترك اللحم في الفرن لمدة 80 دقيقة ثم يفتح الكيس بواسطة مقص بحذر وينقل اللحم إلى طبق كبير. يقطع اللحم بحذر ويسكب ماء الطهي المتبقي في الكيس عليه خلال التقطيع ليبقى طرياً.
4. يوضع اللحم المقطع على الخبز، وتضاف صلصة الباربيكيو والمخلل وشريحة من الجبنة، تقدم معها البطاطا المشوية وسلطة السلو.

- كغ شرائح لحم الرقبة
- مغلف خليط لحم الفيليه والخضار من ماجي ®
- قطع خبز برجر
- غ صلصة للغمس من اختيارك
- غ جبنة موتزاريللا مبشورة
- غ مخلل خيار

75 الدقائق ⌚

4 ╕

26.16 غ	الكربوهيدرات
504.76 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
17.51 غ	الدهون
71.1 غ	الأساسية
60.85 غ	بروتين
61.5 غ	الدهون المشبعة
426.38 مغ	صوديوم
79.3 غ	السكريات