



## Punjeni kare

### Sastojci

- 500 g Bolonja, svinjetina
- 50 g slanina
- 5 tsp senf
- 1 tsp češnjak u prahu
- 200 g bijeli šampinjoni
- 1 tsp MAGGI magija okusa

### Upute

1. Kare zasjecite po sredini i narežite na šnicle, zatim sve dobro začinite.
2. Slaninu i gljive nasjeckajte što sitnije, potom ih popržite i izmiješajte sa senfom.
3. Napunite meso smjesom pa premažite senfom, zatim stavite u tavu da se zapeče sa svih strana.
4. Meso pričvrstite čačkalicama pa umotajte u foliju. Pecite 50 minuta u zagrijanoj pećnici na 200 °C.
5. Odstranite foliju kako bi meso dobilo lijepu boju. Poslužite uz pečeni krumpir i kuhanu mrkvu.

75 Min

6 porcija

Ugljikohidrati	2.41 g
energija	262.99 kcal
Masti	20.42 g
Proteini	17 g