

Muschiuleț de porc la cuptor cu cartofi dulci și morcov

Prânz · 640 kcal · IG Scazut

CALORII	PROTEINE	GLUCIDE	GRĂSIMI	FIBRE
640 kcal	48 g	67 g	20 g	3 g

Ingrediente (1 porție)

- Muschiuleț porc (180 g)
- cartof dulce (150 g)
- morcov (100 g)
- ulei (10 ml)
- rozmarin
- sare

Instrucțiuni

- Condimentează carnea cu sare, piper și condimentele preferate. Lasă 5 minute.
- Gătește carnea în tigaie antiaderență cu puțin ulei, 4-5 minute pe fiecare parte.
- Lasă carnea să se odihnească 3-5 minute înainte de a o tăia.
- Curăță și taie cartofii cuburi. Fierbe 15-20 minute sau coace la cuptor 25-30 min.
- Pregătește legumele (spală, curăță, taie). Sotează în puțin ulei 5-7 minute.
- Asamblează pe farfurie și servește imediat.

Note

✓ Low FODMAP: Evită usturoiul și ceapa. Respectă cantitățile indicate.

✓ IG scăzut: Potrivit pentru rezistență la insulină.

Sugestie: Apă sau ceai neîndulcit ca băutură.