



Cải thìa nấm đông cô

Nguyên Liệu

- 250 g Cải Thìa
- 15 g Nấm Đông Cô
- 1 g Muối
- 10 ml Dầu Ăn
- 5 g Tỏi xay
- 20 g Maggi Dầu hào bào ngư
- 40 ml Nước
- 300 mg Tiêu xay
- 500 mg Bột Bắp

Nấu Ngay

1. Luộc sơ, cải thìa và nấm đông cô với muối. Vớt ra để ráo
2. Xào cải thìa, nấm với tỏi và dầu ăn cho thơm
3. Nêm dầu hào bào ngư, tiêu xay, nước lọc cho vừa ăn
4. Để cải xào vào đĩa. Dùng nóng

dinh dưỡng

Carbohydrate	15.43 g
Năng lượng	26596.41 kcal
Chất béo	3000.72 g
Chất đạm	5.18 g

🕒 15 phút

⊕ 1 người ăn