



# SPICY BREADED MEATBALLS

*nut free*



WE DON'T WASTE

## Ingredients

Yields: 12 meatballs

10 oz Ground meat

4 tbsp Seasoning mixture of: flour, bread crumbs, salt, garlic powder, onion powder, and italian seasoning

1 tbsp Olive oil

---

## Directions

- 1 Pre-heat oven to 350 degrees. Spread olive oil onto baking sheet if you do not have one that is non-stick.
- 2 In a bowl, combine ground meat with seasoning mixture. Transfer meat onto baking sheet in 1-inch round balls.
- 3 Place in the oven for 20 minutes, remove, and enjoy!

View the Recipe Online





# ALBÓNDIGAS EMPANADAS PICANTES

*sin nueces*



WE DON'T WASTE

## Ingredientes

Produce: 12 albóndigas

10 oz Carne molida

4 cda Mezcla de condimentos de: harina, pan rallado, sal, ajo en polvo, cebolla en polvo y condimento italiano

1 cda Aceite de oliva

Ver la receta en línea!



## Intrucciones

- 1 Precalentar el horno a 350 grados. Extienda aceite de oliva en una bandeja para hornear si no tiene una que sea antiadherente.
- 2 En un tazón, combine la carne molida con la mezcla de condimentos. Transfiera la carne a una bandeja para hornear en bolas redondas de 1 pulgada.
- 3 Metemos en el horno durante 20 minutos, retiramos y ¡disfrutamos!