

Avci Yahni Kasesi

Toplam 44 dk Hazırlama 16 dk · Pişirme 28 dk 4 kişilik Orta ~308 kcal Açılış 18/10

Avci yahni kasesi, lahana ve dana eti parçaları domatesle buluşturarak derin, tok ve kıyık akşamlar için uygun bir Polonya usulü ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Dana eti
- 300 gr Lahana
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 1 adet Soğan
- 200 gr Mantar
- 1.5 su bardağı Et suyu

Yapılı

- Eti 1 kg tencerede 7 dakika mühürleyin.
- Soğan tencereye ekleyip 5 dakika renk almadan kavurun.
- Lahana ve mantar tencereye alıp hacmi inene kadar çevirin.
- Domates ve et suyunu ekleyip 18 dakika kısık ateşte pişirin.
- Yahniyi 10 dakika dinlendirin, sos kaseye yoğun aksın.

PÜF NOKTASI

Lahanayı bir miktar yahnide diri bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında çavdar ekmeği koyup yahniyi sıcakta kasede sunun.

Alerjenler

Gluten