

Carne de Panela

Toplam 185 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 10/10

Carne de panela, dana etini domates ve patatesle tencerede yumuşatan Brezilya ev yemeğidir.

Malzemeler

- 900 gr Dana kuşbaşı
- 4 adet Patates
- 3 adet Domates
- 2 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 2 adet Havuç
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 1 çay kaşık Karabiber

Yapılış

1. Dana etini iri kuşbaşı doğrayın. Tuz ve karabiberle ovun.
2. Eti tencerede 8 dakika her yüzü renk alana kadar mühürleyin.
3. Soğan, sarımsak ve domatesi ekleyip 6 dakika pişirin.
4. Patates, havuç ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
5. Yemeği 70 dakika kısık ateşte et yumuşayana kadar pişirin.
6. Sosu 5 dakika açtığınız tencereye ekleyin, sebzeler ezilmesin diye nazikçe karıştırın.

PÜF NOKTASI

Eti salçalı sosu eklemeyen önce mühürleyin; sos daha koyu olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç ve siyah fasulyeyle servis edin.