

Escondidinho

Toplam 75 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~440 kcal

Açlık bar 8/10

Brezilya escondidinho, etli iç harc manyok püresinin altındaki etli ve peynirli, doyurucu bir yemektir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 900 gr Manyok
- 150 ml Süt
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Manyoku soyup iri doğrayıp tuzlu suda 25 dakika haşlayın.
2. Manyoku süt ve tereyağıyla püre yapın.
3. Kıymayı soğanla 12 dakika kavurun.
4. Kıymalı iç harcın kabına yayıp üstüne püreyi kapatın.
5. Üstüne peynir serpip 200°C fırında 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Püre ve iç harcı ayrı hazırlayın. Katmanlar fırında haşlanmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Tepsiden sıcak servis edin, yanlarında hafif salatayla sunun.

Alerjenler

Süt