

# Karabiberli Lahana Dana Tava

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 8/10

Polonya usulü karabiberli lahana dana tava, dana etini lahana ve bol karabiberle buluşturarak kısaca sürede doyurucu bir tabak kurar.

## Malzemeler

- 450 gr Dana kuşbaşı
- 4 su bardağı Beyaz lahana
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

- Başlangıç olarak dana etini tereyağında 5 dakika mühürleyin.
- Soğan ve lahanayı ekleyip 7 dakika çevirmeye devam edin.
- Karabiberi katıp kapağı kapalı şekilde 4 dakika pişirerek servis edin.
- Tavasındaki sosu kenarlardan ortaya toplayıp tabanda yanmasını.
- Ocaktan sonra 3 dakika beklesin, sıcak sosu tabağa sulu yayılmasını.

### PÜF NOKTASI

Lahanayı ince değil, kalın şerit doğramak tavada tamamen sönmeyen diri kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber çekip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt