

# Şan con Bistec

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~400 kcal

Açılış 5/10

Küba biftekli sandviçi pan con bistec, yumuşak ekmek ve sarımsak dilimleriyle hazırlanmış güçlü bir öğündür.

## Malzemeler

- 500 gr Dana biftek
- 4 adet Sandviç ekmeği
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Patates çubuğu
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Dana biftekleri ince dövün, sarımsak limon suyu, tuz ve karabiberle ovun.
2. Soğan tavada yumuşatıp kenara alın.
3. Biftekleri aynı tavada iki yüzü renk alacak şekilde hazırlayın.
4. Ekmekleri ikiye açın mayonez sürün, et, soğan ve patates çubuklarını yerleştirin.
5. Sandviçleri tavada bastırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti ince döverseniz tavada kısa sürede pişer ve ekmek arasında sertleşmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne patates çubuğu koyarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta