

Peynirli Manyok Kase

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Brezilya usulü peynirli manyok kase, yumuşak manyoku eriyen peynirle buluşturarak sıcak ve sade bir kahvaltıkasesi yapar.

Malzemeler

- 400 gr Manyok
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşık Tereyağ
- 0.5 çay kaşık Tuz

Yapılışı

1. Manyoku 12 dakika haşlayın.
2. Beyaz peyniri orta küp doğrayın manyok karışımına ekleyin.
3. Sıcak karışıma servis edin.

PÜF NOKTASI

Manyoku çatalla kolay ezilecek kıvamına gelene kadar 12 dakika haşlamak yeterlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Süt