

Pörkolt

Toplam 150 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 81 dk

4 kişilik

Orta

~348 kcal

Açılış 18/10

Macar pörkolt, bol kırmızı biberle ağız ateşte pişen etin koyu ve yoğun tencere halidir.

Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tatlı kırmızı biber
- 1 su bardağı Domates püresi

Yapılışı

1. Eti kuşbaşı doğrayın soğanı ince kıyın ve kırmızı biberi hazırlayın.
2. Soğanı yağda 8 dakika altın renk alana kadar kavurun.
3. Eti ekleyip 5 dakika çevirin, yüzeyi renk alsın.
4. Tencereyi ocaktan çekip kırmızı biberi ekleyin, baharat yanmasın.
5. Domates püresi ve sıcak suyu ekleyip 60 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Kapağı açılış 18 dakika sosu yoğunlaştırın ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Toz biberi sıcak yağda uzun bırakmayın hemen sıcak yapmak rengini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında pişirilmiş patates veya nokeleli ile servis edin.