

Rot-au-Feu

Toplam 330 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 175 dk

6 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 9/10

Fransız pot-au-feu, dana eti ve kök sebzeleri berrak et suyunda ağırlı yumuşatır.

Malzemeler

- 1 kg Dana incik
- 4 adet Havuç
- 2 adet Patates
- 2 dal Kereviz sapı
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Dana etini soğuk suyla tencereye alı ve yavaşça kaynama noktasına getirin.
2. Yüzey köpüklerini 10 dakika boyunca alı net suyu berrak kalsın.
3. Soğan, defne ve tane karabiberi ekleyip 90 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Havuç, patates ve patatesi ekleyin.
5. Sebzeler yumuşayana kadar 60 dakika daha pişirin.
6. Eti dinlendirip dilimleyin, suyu ve sebzelerle servis edin.

PÜF NOKTASI

Tuzlamayı pişirmeden hemen önce yaparken tuz et suyunu daha taze ve kavurmayı zorlaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Et suyunu ayrı kasede, et ve sebzeleri tabakta servis edin.

Alerjenler

Kereviz