

# Carne de Panela

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 10/10

Carne de panela, dana etini domates ve patatesle tencerede yumuşatan Brezilya ev yemeğidir.

## Malzemeler

- 900 gr Dana kuşbaşı
- 4 adet Patates
- 3 adet Domates
- 2 adet Soğan

## Yapılış

1. Eti tencerede 10 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve domatesi ekleyin.
3. Patatesle birlikte 80 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Eti salçalı eklemeyen önce mühürleyin; sos daha koyu olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç ve siyah fasulyeyle servis edin.