

Kalops

Toplam 66 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 50 dk

5 kişilik

Orta

~304 kcal

Açılış 18/10

Kalops, dana etini baharatlı et suyunda uzun pişirerek yumuşak, koyu ve kıllı bir İskandinav yahni çıkarır.

Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Kuru soğan
- 2 su bardağı Et suyu
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Eti ve soğan tencereye alın.
2. Baharatları ve et suyunu ekleyin.
3. Yahniyi 50 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti eşit küp kesmek, uzun pişirmede her parçanın aynı anda yumuşamasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında haşlanmış patates ve turşu sunun.