

Łizbon Bifana

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Bifana, ince dövülmüş domuz filetoyu beyaz şarap, sarımsak defne ve paprika sosunda pişirip çit ekmeğe alan Portekiz sandviçidir.

Malzemeler

- 500 gr Domuz fileto
- 0.8 su bardağı Beyaz şarap
- 5 diş Sarımsak
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 adet Pao seco ekmeği
- 4 tatlı kaşığı Hardal
- 1 tatlı kaşığı Acısos
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Domuz filetoyu ince dilimleyip et tokmağıyla assıltın.
2. Beyaz şarap, ezilmiş sarımsak defne yaprağı tatlı toz biber, tuz ve karabiberle eti 30 dakika marine edin.
3. Zeytinyağı geniş tavada ısıtın.
4. Et dilimlerini marinattan süzüp her yüzünü 2 dakika mühürleyin.
5. Marinatı tavaya ekleyip 8 dakika sos koyulaşana kadar kaynatın.
6. Pao seco ekmeğini 3 dakika fırında ısıtın.
7. Ekmeklere etleri yerleştirin, üstüne tava sosu, hardal ve acısos ekleyin.

PÜF NOKTASI

İnce dövülen et kısa sürede pişer, sosu da ekmeğin içine işleyecek kadar yoğun kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Pao seco ekmeğini sosa bastırıp hardal ve acısosla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Hardal