

Pan con Bistec

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~400 kcal

Açılış 5/10

Küba biftekli sandviçi pan con bistec, yumuşak ekmek ve sarımsak dilimleriyle hazırlanan güçlü bir öğündür.

Malzemeler

- 500 gr Dana biftek
- 4 adet Sandviç ekmeği
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Bifteği inceltip sarımsak ve limon suyuyla ovun.
2. Eti tavada yüksek ateşte 6 dakika pişirin.
3. İnce dilimleyip ekmeklerin içine yerleştirin.

PÜF NOKTASI

Eti ince döverseniz tavada kısa sürede pişer ve ekmek arasında sertleşmez.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne patates çubuğu koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten