

Pörkolt

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 75 dk

4 kişilik

Orta

~348 kcal

Açılış 18/10

Macar pörkolt, bol kırmızı biberle ağız ateşte pişen etin koyu ve yoğun tencere halidir.

Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tatlı kırmızı biber
- 1 su bardağı Domates püresi

Yapılışı

1. Soğan yağda 8 dakika karamelize edin.
2. Eti ve kırmızı biberi ekleyip 5 dakika çevirin.
3. Domates püresi ve 1 su bardağı sıcak su ekleyip 60 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Toz biberi sıcak yağda uzun bırakmayla hemen sıcaklemek rengini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında pişirilmiş patates veya nokeleli ile servis edin.