

Portakall Dana Picadillo

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~328 kcal

Küba usulü portakall dana picadillo, kıymayı portakal, kapari ve zeytinle buluşturarak parlak bir tava yemeği yapar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 1 yemek kaşığı Kapari
- 0.5 su bardağı Portakal suyu

Yapılış

1. Kıymayı ve soğanı tavada 8 dakika çevirin.
2. Zeytin ve kapariyi ekleyip 5 dakika daha pişirin.
3. Portakal suyunu katı yemeği 3 dakika toparlayın.

PÜF NOKTASI

Portakal suyunu son bölümde eklemek tavada taze bir koku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.