

Porto Francesinha

Toplam 64 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 39 dk

2 kişilik

Zor

~1050 kcal

Açılış 10/10

Francesinha, ekmek arasına biftek, sosis, jambon ve peyniri acı domatesli bira sosuyla kaplayan Porto sandviçidir.

Malzemeler

- 4 dilim Tost ekmeği
- 2 adet Dana biftek
- 2 adet Dana sosis
- 4 dilim Dana jambon
- 8 dilim Kaşar peyniri
- 250 ml Bira
- 1 su bardağı Et suyu
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Mısır unu
- 1 tatlı kaşığı Acı sos
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 2 adet Yumurta

Yapılışı

1. Soğan ve sarımsak tereyağında 5 dakika yumuşatın.
2. Bira, et suyu, domates püresi, acı sos ve tuzu ekleyip 15 dakika kaynatın.
3. Mısır ununu az suyla açıp sosu ekleyin, 3 dakika koyulaştırın.
4. Sosu blenderdan geçirip sıcak tutun.
5. Biftekleri ve sosisleri tavada toplam 8 dakika pişirin.
6. Ekmekleri hafif kızartıp biftek, sosis, jambon ve peynirle katlayın.
7. Sandviçleri 220°C fırında 6 dakika peynir eriyene kadar ısıtın.
8. Yumurtaları tavada 4 dakika pişirip her sandviçin üstüne yerleştirin.
9. Sıcak sosu sandviçlerin üstüne döküp servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu blenderdan geçirmek peyniri kaplayan parlak ve pürüzsüz Porto dokusunu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates kızartmasıyla sosu tabağın kenarında birikmiş halde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta