

Rot-au-Feu

Toplam 180 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 9/10

Fransız pot-au-feu, dana eti ve kök sebzeleri berrak et suyunda ağırlı yumuşatır.

Malzemeler

- 1 kg Dana incik
- 4 adet Havuç
- 2 adet P1 rasa
- 2 dal Kereviz sapı

Yapılış

1. Eti soğuk suyla tencereye alın.
2. Köpüğünü alarak 90 dakika pişirin.
3. Sebzeleri ekleyip 60 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Tuzlamayı pişirmeden hemen önce yaparken tuz et suyunu dışarı çekerek ve kavurmayı zorlaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Et suyunu ayrı kasede, et ve sebzeleri tabakta servis edin.

Alerjenler

Kereviz