

# Vaca Frita Cubana

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 18/10

Vaca frita, haşlanmış dana etini lime suyu ve soğanla tavada kızartarak Küba işi bir et tabağıdır.

## Malzemeler

- 600 gr Haşlanmış dana eti
- 2 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Eti lifleyip sarımsaklı lime suyu ve tuzla 10 dakika dinlendirin.
2. Soğan ayçiçek yağındaki 5 dakika çevirip kenara alın.
3. Eti aynı tavada kızartıp soğanla birleştirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti çok kalınfilememek tavada kenarlarını daha iyi kızartmasınlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tavada yumuşayan soğanları olarak sıcak servis edin.