

Vaca Frita

Toplam 125 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 100 dk 5 kişilik Orta ~410 kcal Açılış 18/10

Küba vaca frita, haşlanmış ve didiklenen dana etinin lime ve soğanla tavada kızartılmasıdır.

Malzemeler

- 900 gr Dana döş
- 4 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Dana etini 90 dakika haşlayarak didikleyin.
2. Eti lime suyu ve sarımsakla karıştırın.
3. Soğanla tavada 10 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmek ve yanından nevsim yeşillikleriyle derin tabakta verin.