

Főoldal > receptek > húskételek > Mentás-tejszínes marhaszelet krumplipogácsával

Mentás-tejszínes marhaszelet krumplipogácsával recept



○○○○○○○○

Beküldő:
RENA4

Nehézség:

●●●○

Elkészítési idő:

120 perc

Megnézték:
49

★ értékeld a receptet!





💬 szólj hozzá!

💖 add a kedvenceidhez!

🖨 nyomtasd ki!

✉ küldd tovább!

📖 bevásárló listára!

 Share  Google +  Tweet  Pin

Amikor először ettem mentaszószos húst, aggódtam a visszaköszönő mentolosrágó-íz miatt. Egyáltalán nem dominál a menta, ellenben pikáns ízt kölcsönöz a húsnak. A krumplipogácsával kombinálva tartalmas étel készíthető a marhahúsból.

A recept hozzávalói (5 személyre)

- 80 dkg fehérpecsenye
- 2,5 dl tejszín
- 2 ek liszt
- 1 ek aprított menta
- 1 kis fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál (házi) ételízesítő
- 0.5 kávéskanál só
- 0.5 kávéskanál őrölt bors

Számold ki, mennyi kalória van ebben az ételben!

Elkészítés

A húst hideg vízbe áztatjuk, majd megtisztítjuk, lecsepegtetjük róla a vizet és meghintjük a fűszersóval.





A zöldségeket is alaposan megtisztítjuk, megközelítőleg egyforma darabokra vágjuk, a hagymát felkarikázzuk.

Egy közepes tepsit kikenünk egy kevés zsírral, beleszórjuk a hagymakarikákat, a többi zöldséget is.

Meghintjük egy kevés sóval, borssal. Ráfektetjük a fűszeres szárnyakat, meglocsoljuk egy kevés olajjal és az ételízesítés vízzel. Alufóliával lefedjük.

200 fokra előmelegített sütőbe toljuk, ahol hőlégkeveréssel addig sütjük, míg a hús megpuhul. (Nekem ez most 45 perc volt.) Majd az alufóliát eltávolítva szép pirosra sütjük (Nálam ez most 30 percbe telt.), közben a saftjával párszor meglocsolgatjuk.

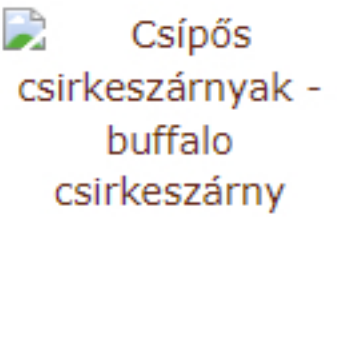
Melegen, azonnal kínáljuk.

 Share  Google +  Tweet  Pin

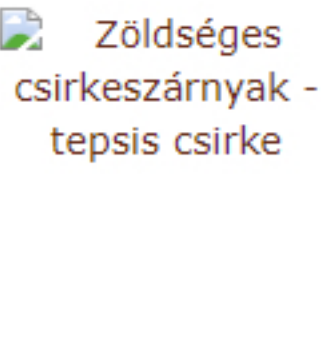
Zöldségágyon sült csirkeszárnyak recepthez kapcsolódó receptek



KFC csirkeszárnyak



Csípős csirkeszárnyak - buffalo csirkeszárny



Zöldséges csirkeszárnyak - tepsis csirke



Parmezános-mustáros csirkeszárny

Vásárolj otthonról akciós termékeket!



Receptvarázs receptgyűjtemények

Szilvás receptek, Mit főzzek ma?, Sütemény receptek, Sütés nélküli sütemények, Palacsinta receptek, **Pizzák, Levesek,** Húsételek, **Sütemény receptek,** Tészták, **Receptek csirkemellből,** TV Paprika Receptek

[receptek böngészése >](#)

Receptet

írtál már?

Legfrissebb recept hozzászólások

Sütőben sült túrógombóc

Kedves Receptvarázs Csapata! Nagyon köszönöm!

GIZI | 2021-01-27 15:20:03

Sütőben sült túrógombóc

Kedves Gizi és Kata! Módosítottuk a receptet! Jó főzést kívánunk :)

RECEPTVARÁZS | 2021-01-21 10:24:25

Sütőben sült túrógombóc

Kedves Kata! Sajnos elírtam, és nem tudom javítani. Egy csipet só kell bele, cukor nem. Csakis véletlenül került...

GIZI | 2021-01-01 14:40:23

Sütőben sült túrógombóc

Kedves Gizike! A túrógombóc hozzávalóinál a csipet só előtt az 10 dkg cukor vagy valami más?

KATA | 2020-12-29 20:28:08

Batys farkassüggér

Zsuzsa, nagyon finom lehet ez a hal... kifogom próbálni, köszönöm a receptet. A napokban kaptam friss farkassüggért...

GIZI | 2020-09-26 15:11:48

Top 10 Feltöltő

1	Némethné Zsuzsa	692 recept
2	vajdamarta	666 recept
3	Gizi	424 recept
4	blahunka Attiláné	366 recept
5	ibi1950	298 recept
6	bankiani	171 recept
7	Andi	119 recept
8	Hobbychef	112 recept
9	Tündi konyha	109 recept
10	bisztrónyúl	97 recept