# ET ROSTO

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

1 kg parça et
1-2 diş sarımsak
Karabiber
1 soğan
1 havuç
1 çay kaşığı kekik
250 ml et suyu
2-3 yemek kaşığı nişasta, alternatif olarak yeterli miktarda kıvam artırıcı sos
Sosu ayarlamak için:
2 yemek kaşığı kaymak
Kızartma için:
2 yemek kaşığı yağ

Eti tuz, biber ve dövülmüş sarımsakla terbiye bulayın. Bunu birkaç saat boyunca ağzı kapalı olarak bırakın.
Soğanları soyun ve küçük küp şeklinde doğrayın. Havuçları da soyun ve ince parçalar halinde dilimleyin.
Yağı bir tencerede kapaklı olarak ısıtın. Etin her tarafını kavurun. Eti soğan ve havuç parçalarıyla soteleyin ve domates salçası, kekik, et suyu ile sulandırın.
Kapağı kapalı olarak kısık ateşte bir buçuk saat kadar pişirin. Pişirme süresinin yarısı civarında rostoları çevirin. Suyu azalırsa biraz su ekleyin.
Aynı zamanda karışık salata için malzemeleri hazırlayın. Ya da alternatif olarak önceden pişirilmiş kırmızılahana hazırlayabilirsiniz.
Etler yumuşamaya başladığında ayırın ve sıcak tutun. Sosu bir elekyardımıyla sıkın ya da bir blendırla lapa haline getirin.
Sonuç olarak sos içindeki sebzeler nedeniyle biraz kıvamlı hale gelecektir. Sos istediğiniz miktara gelene kadar su ekleyin. Nişasta tozunu su ile kıvamlaştırın.
Sosu nişastayla birleştirin ve tuz ve biber ekleyin. Kaymakla rafine edin. Eti sosun üzerine tencereye tekrar yerleştirin ve sıcak tutun.
Erişte, karışık salata ya da patates püresiyle servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:131831 • adı:Et Rosto • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:49