

detkityumen.ru

ЧУДО в ДУХОВКЕ.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Ингредиенты для теста:

Манная крупа 750 гр.

Маргарин 80 гр.

Соль 1 ч./л.

Вода 350 мл.

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

Говядина 1 кг.

Картофель 1 кг.

Чеснок 3 зубчика.

Петрушка, кинза большой пучок.

Оливковое масло по вкусу.

Соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление:

Панада - это рецепт традиционного итальянского блюда, в котором в горшочке из теста запечено мясо, картофель и ароматный травы. Сам термин указывает на тип теста, которое должно быть круглым, гладким и твердым. Это полноценное, сытное, вкусное, аппетитное, с необычной подачей блюдо. Оно отлично будет смотреться и на семейном обеде, и на праздничном столе, им несомненно можно накормить семью и гостей. Попробуйте и вы приготовить мясо с картофелем в горшочке из теста.

Как приготовить читайте по [Ссылка](#)

Или погледнете на каналот YouTube

11.07.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сајтот «Детки!» detkityumen.ru/recipe/730/