Marhapörkölt
RECEPT

Marhapörkölt

<?xml version="1.0"?>
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ
145 perc
HOZZÁVALÓK
12
ADAG
2
Egy ízletes marhapörkölt recept vacsorára. A lassú főzésnek köszönhetően a marhahús megpuhul, a gazdag mártás pedig mennyeien finom rizzsel.
Megosztás

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

HOZZÁVALÓK

- 250 g Ben's Original™ Spanyol stílusú Rizs
- 1 evőkanál napraforgóolaj

- 300 g kockára vágott marhahús
- 1 fej vöröshagyma, apróra vágva
- 2 szál petrezselyem, apróra vágva
- 1 nagyobb répa, felkarikázva
- 1 csokor friss kakukkfű
- 1 babérlevél
- 1 evőkanál liszt
- 1 evőkanál paradicsom püré
- 1 evőkanál Worcestershire szósz
- 1 marhahúsleves kocka
- maréknyi apróra vágott petrezselyem a tálaláshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. 1
   Melegítsük elő a sütőt 160 C fokra. Egy lábasban közepes lángon melegítsük fel az olajat. Adjuk hozzá a kockára vágott marhahúst. Amikor a hús megpirult, szedjük ki egy tányérra.
2. 2
   A hagymát, a zellert, a sárgarépát, a kakukkfüvet és a babérlevelet tegyük serpenyőbe, majd 10 perc alatt pároljuk meg őket. Akkor jó, ha a hagyma üvegesre pirult.
3. 3
   A lisztet keverjük a zöldségekhez, és pirítsuk még 2 percig. Ezután adjuk hozzá a paradicsompürét, a Worcestershire-szószt és a marhahúsleveskockát.
4. 4
   Adjunk hozzá 400 ml forró vizet, illetőleg adjuk hozzá a lepirított marhahúst. Forraljuk fel, majd kapcsoljuk le a tűzhelyet, és fedjük le a serpenyőt.
5. 5
   Tegyük sütőbe 2 órára, amíg a hús megpuhul, a mártás pedig besűrűsödik.
6. 6
   Röviddel, mielőtt a pörkölt összeáll a sütőben az előző pont szerint, a Ben's Original™ Spanyol sítlusú Rizst a csomagolás utasításai szerint mikrohullámú sütőben készítsük el.
7. 7
   A már kész pörköltet vegyük ki a sütőből, szórjuk meg apróra vágott petrezselyemmel és tálaljuk Ben's Original™ Spanyol sítlusú rizzsel.

KATEGÓRIÁK

Marha, 45 perctől, Spanyol Stílusú Rizs, Egytálétel, Egyszerű vacsora

Érdekelhet még...

Chilli Con Carne Fűszeres Mexikói Rizzsel

Főzési idő

20 perc

Hozzávalók

6

RÉSZLETEK

Forró rizspuding kávékrémmel

Főzési idő

25 perc

Hozzávalók

7

RÉSZLETEK

Spanyol Stílusú Rizs

Főzési idő

40 perc

Hozzávalók

13

RÉSZLETEK

Provence-i padlizsán friss sajttal és kakukkfűvel

Főzési idő

40 perc

Hozzávalók

7

RÉSZLETEK

Source URL: *https://hu.bensoriginal.com/receptek/marhaporkolt*