

KLEIS DA SOGRA

INGREDIENTES

6 pães amanhecidos

3 ovos

1/2 copo (americano) de azeite

1/2 copo (americano) de trigo

1 repolho médio

sal, pimenta, limão, azeite

1 colher de chá de fermento

1,5 kg de carne de gado

1 maço de cheiro verde (salsa e cebolinha)

MODO DE PREPARO

Tempera a carne a gosto, pique pedaços pequenos e cozinhe/frite até ficar bem macia e com caldo.

Enquanto a carne cozinha, encharque os pães amanhecidos na água e depois esprema bem.

Junte os ovos, azeite, trigo e o fermento amasse bem com as mãos. Reserve

Corte todo o repolho, tempere com o cheiro verde, sal, limão, pimenta e azeite. Reserve.

Forre a panela com a salada de repolho e coloque a massa de pães as colheradas, uma camada de salada e outra de massa até terminar.

Coloque para cozinhar no fogo baixo, aproximadamente 30 minutos.

Sirva acompanhado da carne de panela e um delicioso vinho tinto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/15787-kleis-da-sogra.html>