

VLEESBROODJES HOLANDÊS (PÃO RECHEADO COM CARNE)

INGREDIENTES

10 pãezinhos de leite redondos

130 g de manteiga

30 g de farinha de trigo

1/4 kg de carne moída

1 cebola

2 ovos

curry

1/2 litro de leite

1 copo de caldo de carne

sal

MODO DE PREPARO

Corte uma tampa em cada pão e reserve.

Refogue a cebola picada em 30 g de manteiga.

Quando começar a corar, acrescente a farinha de trigo.

Acrescente 1 pitada de curry ao mesmo tempo.

Quando a farinha estiver ligeiramente dourada, adicione o caldo quente aos poucos, mexendo sem parar.

Ferva esse molho por alguns minutos.

Junte então a carne e o sal, misture bem.

Quando a carne estiver cozida, recheie os pães.

Feche-os colocando por cima a tampa, bata os ovos com 1 pitada de sal e o leite.

Derreta a manteiga restante.

Quando aquecer, frite os pães passando antes na farinha, deixe que dourem.

Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21542-vleesbroodjes-holandes-pao-recheado-com-carne.html>