

ROLINHOS DE CARNE À MODA DA CROÁCIA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: Rap 10 ou pão pita ou pão sírio industrializado

Fatias de limão

Pétalas de cebola ao limão para servir

Mostarda

MASSA PARA OS ROLINHOS DE CARNE:

Massa para os rolinhos de carne: 500 g de carne de porco bem picada ou moída (pernil ou lombo)

500 g de carne de bovina bem picada ou moída (patinho, alcatra ou picanha sem gordura)

1 xícara das de chá de cebola bem picada

3 dentes de alho amassados

1 colher das de café de bicarbonato de sódio

3 colheres das de chá de páprica doce

Sal, pimenta-do-reino branca a gosto

1 sache de caldo de carne em pó 0% de gordura

1/4 de xícara das de chá de vinho tinto seco (opcional)

4 colheres das de sopa de salsa fresca bem picada

1 ovo grande

2 colheres das de sopa de azeite

CEBOLA AO LIMÃO:

Cebola ao limão: 2 cebolas grandes cortadas em cubos pequenos

100 ml de suco de limão

Sal, pimenta-do-reino, pimenta vermelha e salsa fresca a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

CEBOLA AO LIMÃO:

Cebola ao limão: Misture as cebolas com o suco de limão e deixe descansar por 20 minutos. Escorra o suco de limão e tempere com sal, pimenta-do-reino, pimenta vermelha, azeite e salsa fresca a gosto.

Sirva como acompanhamento dos rolinhos.

ROLINHOS DE CARNE:

Rolinhos de carne: Em uma bacia grande amasse bem os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Faça rolinhos de 10 cm de comprimento por 3 cm de largura e grelhe virando-os com regularidade para que assem por igual.

Sirva com rap 10 aquecidos ou pão sírio, acompanhado de cebolas ao limão. Decorando a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33407-rolinhos-de-carne-a-moda-da-croacia.html>