BIFE COM CREME ESPECIAL

INGREDIENTES

2 Kg de carne picada como bife

2 maionese sabor limão

3 cebolas medias picadas

2 copos de água

Temperos especiais a gosto

1 colher de orégano

Alho frito

1 kg de batata

MODO DE PREPARO

Frite levemente o bife.

Fervente com um copo de água por 15 minutos.

Fervente as batatas.

Em outra panela frite a cebola com um pouco de óleo.

Junte com o alho e os temperos com um pouco de água acrescente a maionese.

Mexa muito bem até formar um creme.

Em uma forma coloque o bife.

Passe o creme com maionese.

Coloque as batatas para enfeitar.

Coloque para assar.

Até ficar douradinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44619-bife-com-creme-especial.html