

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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