# GUIMIS – RECEITA ALEMÃ

## INGREDIENTES

6 batatas sem casca

4 folhas de couve

4 folhas de brócolis

sal a gosto

1 litro de aguá

3 colheres de trigo

4 colheres de oleo

50 g de cheiro verde

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água, as batatas, as folhas e um pouco de sal e coloque para ferver. Depois de pronto tire a agua e reserve.

Em uma frigideira esquente o oleo e frite o cheiro verde com um pouco de sal depois de refogadinho acrescente o trigo e ligeiramente um pouco de água, não pode deixar escaldar.

Depois dos dois prontos misture o creme de trigo com as batatas e amasse bem.

Coloque em uma travessa e sirva acompanhado de arroz e carne.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54672-guimis-receita-alema.html