



Kebab di Tazza

Kase Kebabi



6 sfoglie pronte di milfoy
750 gr carne tagliata in cubo di vitello
2 cipolle
Mezzo kg di funghi
1 bicchiere di piselli sciolta
1 cucchiaio di salsa
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere di formaggio grattugiato

- # Primamente le foglie si aprono sul tavolo farinata. Poi lo stampo di forno si oglia.
- # Poi le spoglie preparate si inseriscono negli stampi. Poi lo stampo preparato si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene.
- # In questo momento si preparano i materiali per l'interno. Primamente nella pentola si lascia olio dopo aver riscaldato si aggiungono le carne e si arrossiscono finché lasciano e succhiano liquido.
- # Dopo alla sopra si aggiungono le cipolle tagliate in rotonde si cucinano finché arrossiscono.
- # Poi alla sopra saggio monete tagliate aglio pestato e salsa.
- # Ultimamente si aggiungono i piselli sale e pepe nero poi si leva dal fuoco.
- # Puoi dentro delle foglie si condivide la miscelata preparata e dalla sopra di carne si mette formaggio grattugiato.
- # Dopo preparate si inseriscono nel forno riscaldato a 190 gradi finché sciolgono bene i formaggi.

Nota: Questa kebab si può preparare anche riempire nelle tazze senza usare le sfoglie di milfoy.