

o que é bet7k - poppaw.net

Autor: poppaw.net Palavras-chave: o que é bet7k

negociações

pontuada por greves.

Os conflitos salariais no sector dos transportes alemães coincidiram recentemente, e este foi o mais consistentemente perturbador. Outros envolveram trabalhadores locais de transporte; pessoal do solo para a Lufthansa ou segurança nos aeroportos

Keftedes são um tipo de bolinhos fritos gregos ou cipriotas. Eles são populares **o que é bet7k** todo o mundo, embora o ingrediente principal varie dependendo do local **o que é bet7k** que você esteja. Na Santorini, você encontra deliciosos keftedes de tomate seco e ensolarado; **o que é bet7k** Sifnos, há ótimos keftedes de grão-de-bico, semelhantes a faláfel. E **o que é bet7k** Chipre, eles são predominantemente baseados **o que é bet7k** carne, mas agora que nossa família inclui muitos vegetarianos, minha avó costuma fazer versões sem carne usando nosso ingrediente cipriota favorito como base - haloumi. Estes agora se tornaram um item fixo **o que é bet7k** nossas vidas, e durante o verão ela adiciona grão-de-bico ralado para aliviá-los.

Frittelinhos de abobrinha e haloumi com geléia de pimenta

Esses keftedes são fantásticos como parte de um meze ou prato maior - ótimos para lunchboxes ou comida de festas, e eu gosto particularmente deles para café da manhã ou brunch. Os ovos não são essenciais, mas acho que eles elevam a refeição, enquanto a geléia doce e picante de pimenta complementa perfeitamente o haloumi salgado.

Preparo **20 min**

Cozinha **10 min**

Faz **12 (serve 4)**

2-3 abobrinhas, raladas grossamente (500g)

Sal marinho e pimenta do reino

50g farinha de trigo

1 colher de chá de pó de hornear

3 colheres de sopa de molho de pão fino

1 manquinho de cebolinha, cortada e picadinha finamente

½ manquinho de hortelã, folhas picadinhas e finamente cortadas

1 bloco de haloumi (aproximadamente 225g), ralado grossamente

2 ovos grandes, batidos (mais 4 extras se servindo com ovos escalfados)

Azeite de oliva, para fritar

Geléia de pimenta, para servir

Coloque as abobrinhas raladas **o que é bet7k** um escurridero no lava-lo, misture-as com uma colher de chá de sal marinho e deixe por 10 minutos. Enquanto isso, coloque a farinha de trigo, o pó de hornear e os migalhas de pão **o que é bet7k** um tigela grande, adicione pimenta do reino ao gosto e misture para combinar.

Quando as abobrinhas tiverem passado os 10 minutos, esgote-as bem para remover o excesso de água, então transfira para a tigela com a mistura de farinha. Misture para combinar, garantindo que as abobrinhas estejam bem cobertas. Adicione as cebolinhas cortadas, as folhas de hortelã picadas e o haloumi ralado, e misture bem. Misture os ovos e misture novamente.

Se servindo com ovos, coloque uma panela d'água para ferver para os ovos escalfados ou cozidos, e cozinhe à **o que é bet7k** preferência.

Divida a mistura de frittelinhos **o que é bet7k** 12: cada um deve ser aproximadamente do tamanho de uma colher de chá cheia. Coloque uma grande frigideira **o que é bet7k** uma fogo

médio, adicione algumas colheres de sopa de azeite de oliva, então frite os fritelinhos, **o que é bet7k** lotes se necessário, por cerca de quatro minutos de cada lado. Sirva com uma boa colher de geléia de pimenta e um ovo escalfado ou um ovo cozido, escaldado e cortado ao meio, se preferir.

Informações do documento:

Autor: poppaw.net

Assunto: o que é bet7k

Palavras-chave: **o que é bet7k - poppaw.net**

Data de lançamento de: 2024-08-28