

Bobotie de Vaca

Prato preferido de Nelson Mandela

INGREDIENTES

800 g de carne de vaca picada
100 g de passas
50 g de amêndoa palitada ou granulada
2 fatias de pão
2 cebolas
1 dente de alho
2 ovos
2 dl de leite
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de vinagre
1 colher (sopa) de caril em pó
4 folhas de louro
Sal e pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Descasque e pique as cebolas e o dente de alho, deite-os para um tacho, junte o azeite, leve ao lume brando e deixe cozinhar até a cebola ficar macia.

Deite numa tigela.

Demolhe as fatias de pão no leite, depois esprema-o, desfaça-o e junte-o à tigela.

Adicione a carne picada, as passas, a amêndoa, o caril, 1 ovo e o vinagre, tempere com sal a pimenta e misture bem. Coloque as folhas de louro no fundo de um tabuleiro de louça ou pirex, espalhe por cima a mistura da carne e leve ao forno pré-aquecido a 170°C durante cerca de 25 minutos.

Misture o restante ovo com 4 colheres (sopa) do leite que sobrou de demolhar o pão, regue por cima do tabuleiro e leve novamente ao forno mais 25 minutos.

Retire e sirva acompanhado com salada ou outra guarnição.