

BOLO DE CARNE

Ingredientes:

500 gramas de carne magra moída

1 pacote de sopa creme de cebola

2 ovos

1/2 xícara (chá) de catchup

1/4 de xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de salsinha bem picada

Modo de fazer:

- Coloque todos os ingredientes em uma tigela e misture bem. Unte com óleo uma fôrma de bolo inglês. Despeje a mistura de carne na fôrma e alise a superfície. Leve ao forno quente e deixe por 45 minutos ou até que a carne esteja assada.
 - Desinforme o bolo de carne e sirva-o fatiado, acompanhado de legumes cozidos.
-

Dicas:

Você conhece Alho Poró e sabe para que serve? O alho poro lembra um pouco a cebola, é ideal para os molhos à base de manteiga e cogumelo fresco, saladas, sopas e caldos de peixe.

Seus cabelos estão cheios de eletricidade estática? O ar seco está chegando, o que significa que a eletricidade estática também. Um segredo padrão de cabeleireiro para lidar com a eletricidade estática é aplicar uma camada de spray capilar na sua escova, assim que acabar de penteá-los, e escová-los de cima para baixo. Isso funciona para a maior parte do dia.
