

Aarhus Stegt Flaesk

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 65 dk

4 kişilik

Orta

~780 kcal

Açılış 10/10

Stegt flaesk, ç1t domuz göbeğini haşlanmış patates ve maydanozlu süt sosuyla sunan Danimarka konfor yemeğidir.

Malzemeler

- 900 gr Domuz göbeği dilimi
- 1 kg Patates
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 demet Maydanoz
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Domuz göbeği dilimlerini tuz ve karabiberle ovun.
2. Dilimleri tel ızgarada 200°C fırında 15 dakika ç1t pişirin.
3. Patatesleri tuzlu suda 22 dakika haşlayın.
4. Tereyağında unu 2 dakika kavurun.
5. Sütü ekleyip sosu 6 dakika koyulaştırın.
6. Maydanozu k1y süt sosuna katın.
7. Ç1t domuz göbeğini patates ve maydanoz sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Domuz göbeği dilimlerini tel ızgarada pişirmek yağ1 rakmasını kenarları ç1t1 g1 mas1 sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates ve maydanoz sosuyla s1 cal servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt