

İsveç Usulü Raggmunk (Dereotlu)

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 6/10

İsveç usulü raggmunk, rendelenmiş patatesi süt ve un hamuruyla buluşturup tavada gevrekleştiren İskandinav klasiği bir kahvaltı pankekidir; dereotu ve yoğurt eşliğiyle ferah bir tabak ç1kar1r.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Un

Yapılış

- 3 patatesi rendeleyip temiz bezle suyunu sıkın. Röstiyi dağ1lmasın.
- Patatese 1 yumurta ve 1 demet dereotunu ekleyip karıştırın.
- Tereyağı orta ateşte eritin ve patates harcını tavaya bastırarak yayın.
- Röstiyi ilk yüzü kızaran kadar 5 dakika pişirin.
- Röstiyi çevirip ikinci yüzünü 3 dakika pişirin, kenarlar çatılsun.
- Yoğurdu yanından alıp sıcak servis edin, ç1t yüzey bekleyince yumuşar.

PÜF NOKTASI

Patatesin suyunu avuçta 20 saniye sıkarak almak röstinin tavada daha hızlı pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten