

Dereotlu Patates Yumurta Tava

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 6/10

İsveç usulü dereotlu patates yumurta tava, haşlanmış patatesi yumurta ve dereotuyla buluşturarak sıcak, sade ve doyurucu bir kahvaltıkurur.

Malzemeler

- 2 adet Haşlanmış patates
- 2 adet Yumurta
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşık Tereyağı

Yapılış

- 2 pişmiş patatesi iri küp doğrayıp parçalar tavada ezilmesin.
- Tereyağı tavaya ateşte eritip patatesleri 4 dakika çevirin.
- 2 yumurtayı kasede çırpıp dereotunun yarısını ekleyin.
- Yumurtayı patateslerin üstüne döküp 4 dakika pişirin.
- Kalan dereotunu serpip tavayı 2 dakika dinlendirin, yumurta kendi buharıyla pişirsin.

PÜF NOKTASI

Patatesi önceden haşlamak tavada altı renk almasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı tavanın, üstüne dereotu serpip kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta