

Dereotlu Yumurta Patates Kase

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~266 kcal

Açılış 6/10

Polonya usulü dereotlu yumurta patates kase, sıcak patatesi yumurta ve dereotuyla buluşturarak tok bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 3 adet Yumurta
- 0.3 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. 3 patatesi kabuklu halde 12 dakika haşlayın ve kolay girsin.
2. Patatesleri süzüp 5 dakika soğutun, yoğurtla birleşince sulanmasını bekletin.
3. 3 yumurtayı 5 dakika pişirip kabuğunu soyun.
4. Dereotu ve 3 yemek kaşığı yoğurdu patateslerle karıştırın.
5. Yumurtaları kiye bölüp kaselerin üstüne yerleştirin, 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi haşlandıktan sonra kısıtlanılmak kasede dağılmaması için yağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotlu yumurta patates kasesini yoğurtlu sosu karıştırılmadan dereotu üstte kalacak şekilde sunun.

Alerjenler

Yumurta

Süt