

Dillstuvad Potatis

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Dillstuvad potatis, haşlanmış patatesi dereotlu kremayla buluşturarak yumuşak, sütlü ve sade bir İskandinav yan yemek sunar.

Malzemeler

- 5 adet Patates
- 1 su bardağı Krema
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Patatesleri iri doğrayıp tuzlu suda 14 dakika haşlayın.
2. Krema ve sütü tencereye alıp 3 dakika ısıtın.
3. Unlu tereyağı karıştırarak sosu 4 dakika koyulaştırın.
4. Patatesleri sosa alıp 3 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Dereotunu ocaktan aldıktan sonra karıştırarak rengi solmasını bekleyin.
6. Sosu 2 dakika bekletin, patatesin üzerine kremayı ekleyin.
7. Patatesleri geniş servis kaşığıyla nazikçe ezilmesini sağlayın.

PÜF NOKTASI

Dereotunu sonda eklemek kokuyu canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kremalı patatesi 11 servis edin, yanında somon ya da köfte verin.

Alerjenler

Süt

Gluten