

Frankfurt Grüne Sosse

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açıklama 2/10

Grüne sosse, yedi ot, yoğurt, ekşi krema, hardal ve limonu soğuk yeşil sosta birleştirip yumurta ve patatesle sunar.

Malzemeler

- 0.3 demet Maydanoz
- 0.3 demet Frenk soğan1
- 0.3 demet Dereotu
- 0.3 demet Tere
- 0.3 demet Kuzukulağ1
- 1 su bardağ Yoğurt
- 0.5 su bardağ Ekşi krema
- 1 tatlı kaşık Hardal
- 4 adet Yumurta
- 600 gr Patates
- 1 yemek kaşık Limon suyu
- 0.5 çay kaşık Tuz

Yapılı

1. Yumurtaları 9 dakika haşlayıp soğutun.
2. Patatesleri 18 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
3. Otları 1 kayıp tamamen kurutun.
4. Otları 1 çakla çok ince kiyin.
5. Yoğurt, ekşi krema, hardal, limon suyu, tuz ve otları karıştırın.
6. Sosu 10 dakika buzdolabında soğutun ve yumurta ve patatesle servis edin.

PÜF NOKTASI

Otları 1 çakla önce kiyimaleson acılaşmasını önler; blender fazla 1 s1t1reak kararır.

SERVİS ÖNERİSİ

Haşlanmış yumurta ve s1calpatatesle hafif öğle yemeği olarak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Hardal