

Hasselback Potatoes

Toplam 105 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 50 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 3/10

Hasselback potatoes, patatesi ince yarıklarla dilimlenen yumuşak bir İskandinav garnitürüne dönüştürür.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 30 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- 4 patatesi iki tahta kaşıkla koyup taban kesmeden 3 mm aralıklarla dilimleyin.
- 30 gr tereyağı eritip tuz ve karabiberle karıştırın.
- Tereyağı dilim araları sürün, böylece kenarlar çıtıp kısıklı kalmaz.
- Patatesleri 200°C fırında 50 dakika, ortasında tekrar yağlayarak pişirin.
- 5 dakika dinlendirip servis edin, iç buharı tursun.
- Dilim araları servis öncesi açıkyoksa tereyağı sadece üstte kalır.

PÜF NOKTASI

Kesikleri alta kadar indirmemek patatesin formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan halkaları ve ince kıyılmış maydanozla renk katarak tabağı tamamlayın.

Alerjenler

Süt