

Kestaneli Mantar Sote

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 4/10

Bilecik usulü kestaneli mantar sote, mantar, kestane ve tereyağıyla buluşturarak topraksi yumuşak ve sonbahar sofralarına uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 350 gr Kültür mantar
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Mantarları tavaya alın.
2. 5 dakika soteleyin.
3. Tava içinde sosu kenarlardan ortaya toplayın tabanda yanmasını.
4. Kestane ile birlikte 5 dakika daha çevirin.
5. Ocaktan sonra 3 dakika bekletin, sıcak sosu tabağa suluyun.
6. Servisinde tavadaki yoğun sosu malzemenin üzerine paylaştırın.

PÜF NOKTASI

Kestaneyi önceden haşlamak tavada mantarla eşit sürede yumuşamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanlarında yoğurt ya da ekmek sunabilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten