

Krakow Lahana Mantar Pierogi Tava

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 6/10

Polonya usulü lahana mantar pierogi tava, haşlanmış mantar tereyağında lahana ve mantarla kızartarak doyurucu bir tabak yapar.

Malzemeler

- 500 gr Pierogi
- 300 gr Beyaz lahana
- 250 gr Kültür mantar
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Pierogileri kaynar tuzlu suda 4 dakika haşlayın.
- Süzülen pierogileri 3 dakika açıkta bekletin, yüzeyleri kurusun.
- Soğan, lahana ve mantar tereyağında 10 dakika kavurun.
- Pierogileri tavaya ekleyin ve ilk yüzünü 3 dakika kızartın.
- Pierogileri çevirip diğer yüzünü 3 dakika kızartın. Dolgu patlamasını önlemek için bastırmayın.
- Dereotu serpici servis edin, yanlarında ekşi krema iyi gider.

PÜF NOKTASI

Pierogileri haşladıktan sonra kurulamak tavada daha iyi kızarmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt