

Papa Rellena

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 14/10

Papa rellena, patates püresini k1yma ile doldurup k1zartarak 1 gevrek, içi yumuşak bir Peru atıştırmacı yapar.

Malzemeler

- 5 adet Haşlanmış patates
- 250 gr Dana k1yma
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Galeta unu
- 1.5 su bardağı S1yağ
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 6 adet Siyah zeytin
- 1 adet Haşlanmış yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Haşlanmış patatesleri ezip tuzla yoğurun, şekil alacak k1vam getirin.
2. Soğan ve sarımsak1 yumuşayana kadar kavurun.
3. K1yma ve kimyonu ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.
4. Zeytin ve haşlanmış yumurtayı dolguya katıp k1 süre soğutun.
5. Patates püresini avuçta açıp dolguyu koyup oval kapatın.

PÜF NOKTASI

Patatesi soğutup şekillendirmek kolaylaşır.

SERVIS ÖNERİSİ

K1zartmayı kalın, yanına salsa criolla ve lime koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

