

Paprika Soslu Mantar Tava

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 4/10

Paprika soslu mantar tava, mantarları paprika ve krema ile buluşturarak Macaristan usulü sıcak ve doyurucu bir tabak yapar.

Malzemeler

- 400 gr Mantar
- 1 yemek kaşığı Tatlı paprika
- 0.8 su bardağı Krema
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Mantarları dilimleyin, soğanı ince doğrayın ve paprikayı ölçün.
2. Mantarları kuruya yakıtavada 6 dakika pişirin, suyunu çeksin.
3. Tereyağı soğan ve sarımsağı ekleyip 5 dakika kavurun.
4. Paprikayı serpip 30 saniye çevirin, yanarsa acılaşır.
5. Kremayı ekleyip 4 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı yakmamak için tatlı dengesini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak sunun, yanına ekmekek ve ekşi krema koyun.

Alerjenler

Süt