

Paprikalı Mantar Güveç

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~216 kcal

Açılış 5/10

Macar usulü paprikalı mantar güveç, mantar patates ve ekşi kremayla buluşturarak yumuşak dokulu bir tencere kurar.

Malzemeler

- 350 gr Mantar
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Toz paprika
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Mantarları doğrayın güveç kabını 190°C fırında 5 dakika ısıtın.
2. Soğanı tereyağında 5 dakika kavurun, mantar ekleyip 7 dakika pişirin.
3. Tatlı paprikayı ekleyip 30 saniye çevirin, rengi yağa geçsin.
4. Karşınıza güvece alınız krema ve tuzla yüzeyini düzeltin.
5. Güveci 190°C fırında 15 dakika pişirin, krema taşması diye kabı doldurmayın.

PÜF NOKTASI

Paprikayı yağda kızartarak rengi açar ama yanıkta bırakmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Paprikalı mantar güveci sıcak kasede sunup ekşi kremayı paprika renginin üstüne gezdirin.

Alerjenler

Süt