

Paprikás Krumpli

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~321 kcal

Açılış 5/10

Macar patates yemeği paprikás krumpli, k1rm biberin s1cağıyla tek tencerede pişen sade ama doyurucu bir ev klasığıdır.

Malzemeler

- 6 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tatlı k1rm biber
- 200 gr Sosis
- 0.5 su bardağı Domates püresi

Yapılışı

1. Patatesleri iri küp, soğanı ince doğrayın ve sosis kullanıyorsanız dilimleyin.
2. Soğanı yağda 6 dakika kavurun, paprikayı 30 saniye çevirin.
3. Patates ve kimyonu ekleyip 3 dakika karıştırın.
4. Sıcak suyu patateslerin yarısını gelecek kadar ekleyin.
5. Yemeği 24 dakika kısık ateşte pişirin, patatesler yumuşayıncaya kadar sosu bağlasın.
6. Sosisleri son 5 dakikada ekleyin, uzun pişip sertleşmesin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri eşit büyüklükte keserseniz sosu çekerken aynı anda yumuşar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında kornişon turşu ve ekmelele servis edin.