

Peynirli Patatesli Tunnbrod Dürüm

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~296 kcal

Açılış 5/10

İsveç usulü peynirli patatesli tunnbrod dürüm, ince ekmeği ezilmiş patates ve peynirle buluşturarak sıcak bir öğün yapar.

Malzemeler

- 2 adet Tunnbrod ekmeği
- 2 adet Haşlanmış patates
- 80 gr Kaşar peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşık Tereyağ
- 1 çay kaşık Tuz

Yapılış

- Patates ezmesini tereyağ, dereotu ve tuzla pütürlü kalacak şekilde hazırlayın.
- Tunnbrod ekmeğini kuru tavada 30 saniye yumuşatın.
- Patates ezmesini ekmeğe yayın ve peyniri üstüne serpin.
- Dürümü kenarlarından ince katlayarak sıkı hale getirin.
- Dürümü tavada 4 dakika çevirerek 15 dakika kızarmaya bırakın.

PÜF NOKTASI

Patates püresini çok ince ezmemek dürüm içinde daha dolgun bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Peynirli patatesli tunnbrod dürümü ikiye kesip eriyen kaşar peyniri görünecek şekilde dizin.

Alerjenler

Gluten

Süt