

Pytt i Panna

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~272 kcal

Açılış 7/10

Pytt i panna, doğranmış patates, et ve soğan tavada kızartılarak pratik ve tok bir İskandinav tava yemeği olur.

Malzemeler

- 3 adet Haşlanmış patates
- 200 gr Dana eti
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Hazırlanan patatesi, eti ve soğanı küçük küpler halinde doğrayın.
2. Eti ve soğanı tavada 6 dakika kızartın.
3. Patatesi ekleyin ve tavayı tek kat yayacak şekilde düzenleyin.
4. Karışımı 6 dakika kızartın ve karışımın patates kabuk bağlasın.
5. Tuz, karabiber ve maydanozla tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri önceden haşlamak tavada eşit kızarmaları sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pytt i panna'yı sıcak tabakta sunup patates ve dana eti parçalarını karıştırarak servis edin.