

Pyttipanna med Ägg

Toplam 35 dk

Hazır 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 8/10

Küp patates, soğan ve etin tavada birlikte çevrildiği Pyttipanna, İskandinav ev mutfağının en güzel kullanma yoludur.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış patates
- 250 gr Dana eti
- 1 adet Soğan
- 4 adet Yumurta

Yapılış

1. Patates, et ve soğan eşit küçük küpler halinde kesin.
2. Patatesi sığ tavadaki 8 dakika kızartın.
3. Et ve soğan ekleyip 12 dakika yüksek ateşte soteleyin.
4. Karışımı tavada yavaşça 2 dakika kabuklandırın.
5. Yumurtayı tavadaki 3 dakika pişirin, sarımsaklı kalsın.
6. Yumurtayı üzerine alıp maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi ayrı tavada renk aldırmezleştirirseniz lapa olmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne sahanda yumurta ve turşu pancarla servis edin.

Alerjenler

Yumurta