

Raggmunk

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 6/10

Raggmunk, rendelenmiş patatesli ince hamurun tavada kızartılmasıdır. İsveç'te çoğu zaman reçel eşliğinde yenilen s1calbir patates pankekidir.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 100 gr Un
- 200 ml Süt
- 1 adet Yumurta
- 30 gr Tereyağ

Yapılış

1. Raggmunk akışkanlaştırmak için tava, kase ve spatula hazırlayın. Pişirme başlayınca itim bozulmasın.
2. Patatesleri rendeleyip nazikçe sıkın.
3. Un, süt ve yumurtayla hamur hazırlayın. Patatesi ekleyin.
4. Raggmunkları tereyağlı tavada iki yüzü toplam 10 dakika pişirin.
5. Raggmunk tamamlandıktan sonra 3 dakika dinlendirin, iç sıcakken servis edin.

PÜF NOKTASI

Rendelenmiş patatesin suyunu hafif sıkarak tavanın içinde dağılmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına aban mersini reçeliyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta