

Rakott Krumpli

Toplam 105 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 16/10

Patates, yumurta ve ekşi kremayla kat kat kurulan bu Macar fırın yemeği, sade ama doyurucu bir sıcak tabaktır.

Malzemeler

- 900 gr Patates
- 5 adet Yumurta
- 180 gr Sucuk
- 250 gr Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patates ve yumurtaları haşlayıp soğutun, sonra halka dilimleyin.
2. Sucuk veya sosisleri ince dilimleyin, ekşi kremayla tuzla çirpın.
3. Tepsiyeye patates, yumurta, sucuk ve krema katları kurun.
4. Üst katı kremayla kapatıp patates yüzeyi fırında kurumasın.
5. 190°C fırında 40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri tam yumuşatmadan haşlayıp fırında katları diri kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında kornişon turşu ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta