

Reykjavik Plokkfiskur

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 9/10

Plokkfiskur, haşlanmış beyaz balık, patates, soğan, süt ve tereyağ ile hazırlanır. Usulü sıcak balık lezmesidir.

Malzemeler

- 600 gr Beyaz balık fileto
- 700 gr Patates
- 1 adet Kuru soğan
- 1.5 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesleri küp doğrayıp 8 dakika haşlayın.
2. Balığı tencerede 8 dakika nazikçe haşlayın.
3. Soğanı tereyağında 5 dakika yumuşatın.
4. Patatesi süzüp sütle birlikte tencereye alın.
5. Balığı parçalar halinde ekleyip ezmeden karıştırın.
6. Tuz ve karabiberle 4 dakika sıcak çavdar ekmeğiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Balığı parçalarla değil, plokkfiskurun püre gibi değil lifli kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği, tereyağ ve karabiberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten