

# Stockholm Gubbröra

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~370 kcal

Açılış 5/10

Gubbröra, haşlanmış yumurta, hamsi benzeri İsveç ansjovis fileto, ekşi krema, mayonez ve otların çavdar ekmeğinde sunan klasik İsveç başlangıçtır.

## Malzemeler

- 6 adet Yumurta
- 125 gr Hamsi benzeri İsveç ansjovis fileto
- 3 yemek kaşığı Ekşi krema
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 0.3 demet Dereotu
- 0.3 demet Frenk soğanı
- 0.5 adet Kırmızı soğan
- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 1 adet Limon
- 0.3 çay kaşığı Beyaz biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Yumurtaları 10 dakika haşlayın, soyun ve küçük doğrayın.
2. Hamsi benzeri İsveç ansjovis fileto, kırmızı soğan, dereotu ve frenk soğanını ince kıyın.
3. Yumurta, ansjovis, ekşi krema, mayonez ve beyaz biberi karıştırarak balığı tuzuyla harmanlayın.
4. Çavdar ekmeğini kuru tavada her yüzü 1 dakika kızartın.
5. Gubbrörayı ekmeğin üstüne paylaşın. Limon ve dereotuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ansjoovis filetoyu küçük doğrayın tuzlu balık tadını yumurtaya eşit dağıtın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızartılmış çavdar ekmeği üstünde, limon ve dereotuyla soğuk servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Süt

Yumurta

