

# Stockholm Karidesli Raggmunk

Toplam 34 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 7/10

İsveç karidesli raggmunk, rendelenmiş patatesli pankeki dereotlu karides ve ekşi kremayla tamamlayarak tuzlu bir kuzey tabağı yapar.

## Malzemeler

- 600 gr Patates
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Süt
- 250 gr Karides
- 0.8 su bardağı Ekşi krema
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılış

1. Patatesleri rendeleyip suyunu sıkın.
2. Un, yumurta ve sütle harç hazırlayın.
3. Patatesi harca katıp tavaya ince yayın.
4. Pankekleri iki yüzü toplam 12-14 dakika kızartın.
5. Dereotlu karides ve ekşi kremayla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesin suyunu sıkma pankekin dağılmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve dereotlu karidesle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Yumurta

Gluten