

Dereotlu Patates Röşti

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

İsveç usulü dereotlu patates röşti, rendelenmiş patatesi dereotu ve yoğurtla buluşturarak gevrek bir sabah tabağıdır.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Patatesi rendeleyip suyunu sıkın.
2. Yumurta ve dereotunu ekleyip harcın karıştırın.
3. Röştüyü tavada iki yüzü toplam 8 dakika pişirip yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesin suyunu avuçta 20 saniye sıkarak almak röştinin tavada daha hızlı pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta