

Dillstuvad Potatis

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Dillstuvad potatis, haşlanmış patatesi dereotlu kremayla buluşturarak yumuşak, sütlü ve sade bir İskandinav yan yemek sunar.

Malzemeler

- 5 adet Patates
- 1 su bardağı Krema
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesleri iri küpler halinde doğrayıp tuzlu suda 12-15 dakika haşlayın.
2. Patatesleri süzün, dağılmaması için kenarda bekletin.
3. Kremayı küçük tencerede 2 dakika 15 tuz ekleyin.
4. İnce kıyılmış dereotunu kremaya katıp patatesle birleştirin.
5. Yemeği 2 dakika daha 15 servis edin.

PÜF NOKTASI

Dereotunu sonda eklemek kokuyu canlı tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kremalı patatesi 15 servis edin, yanında somon ya da köfte verin.

Alerjenler

Süt