

Hasselback Potatoes

Toplam 55 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 3/10

Hasselback potatoes, patatesi ince yarıklarla fırınlayarak içi yumuşak bir İskandinav garnitürüne dönüştürür.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 30 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Patatesleri altın kadar inmeden dilimleyin.
2. Tereyağı sürüp baharatlayın.
3. Patatesleri 200°C fırında 45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kesikleri alta kadar indirmemek patatesin formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan halkaları ve ince kıyılmış maydanozla renk katarak tabağı tamamlayın.

Alerjenler

Süt