

Janssons Frestelse

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 5/10

İsveç mutfağının bu klasik fırın yemeği, patates, soğan ve hamsi benzeri konserveyi krema ile buluşturup üstü kızartılarak yumuşak bir tepsi çıkarılır.

Malzemeler

- 1 kg Patates
- 2 adet Soğan
- 300 ml Krema
- 100 gr Hamsi konserve
- 30 gr Tereyağ

Yapılış

1. Patatesleri ince kibrit çöpü gibi kesin, soğanları yarım doğrayın.
2. Soğanı tavada birkaç dakika yumuşatın hamsi konserveyi süzüp hazırlayın.
3. Fırın tabanına tereyağı yayarak patateslerin bir kısmını yayın.
4. Aralara soğan ve hamsi yerleştirin, kalan patatesle üstü kapatın.
5. Kremayı gezdirin, kalan tereyağı küçük parçalar halinde üstüne bırakın.
6. Janssons frestelseyi 200°C fırında 45-55 dakika üstü koyu altına kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri kibrit kalınlığında doğramak tepsinin eşit yumuşamasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında yeşil salata ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Deniz ürünleri