

Krakow Lahana Mantar Pierogi Tava

Toplam 38 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Orta ~360 kcal

Polonya usulü lahana mantar pierogi tava, haşlanmış mantar tereyağında lahana ve mantarla kızartarak doyurucu bir tabak yapar.

Malzemeler

- 500 gr Pierogi
- 300 gr Beyaz lahana
- 250 gr Kültür mantar
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 adet Soğan

Yapılış

- Pierogileri kaynar suda 4 dakika haşlayıp süzün.
- Soğan, lahana ve mantar tereyağında 10 dakika kavurun.
- Pierogileri tavaya ekleyip iki yüzünü kızartın.
- Dereotu serperek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pierogileri haşladıktan sonra kurulamak tavada daha iyi kızarmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt