

Londra Bangers And Mash

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 9/10

Bangers and mash, kızartılmış sosisleri tereyağlı patates püresi ve soğanlı kahverengi sosla buluşturan İngiliz pub tabağıdır.

Malzemeler

- 8 adet Dana sosis
- 1 kg Patates
- 70 gr Tereyağ
- 0.5 su bardağı Süt
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Et suyu
- 2 yemek kaşığı Hardal

Yapılışı

1. Patatesleri soyup tuzlu suda 20 dakika haşlayın.
2. Sosisleri tavada 12 dakika çevirerek kızartın.
3. Soğanları aynı tavada 12 dakika yumuşak kahverengi olana kadar pişirin.
4. Unu soğana ekleyip 1 dakika kavurun.
5. Et suyunu azar azar ekleyip sosu 8 dakika koyulaştırın.
6. Patatesleri tereyağ ve sütle püre yapın.
7. Püre, sosis ve soğan sosunu hardalla servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanı yavaş pişirmek sosu yakmadan tatlı ve koyu yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Bezelye ve hardalla sıcak pub tabağı şeklinde servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Hardal