

Paprika Soslu Mantar Tava

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 4/10

Paprika soslu mantar tava, mantar tatl paprika ve krema ile buluşturarak Macaristan usulü s1cakve doyurucu bir tabak yapar.

Malzemeler

- 400 gr Mantar
- 1 yemek kaşığı Tatl paprika
- 0.8 su bardağı Krema
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Soğan ince doğrayıp tavada yumuşayana kadar 4 dakika çevirin.
2. Mantar ekleyin ve yüksek ateşte suyunu b1rakıp kekene kadar pişirin.
3. Tatl paprikayı karıştırıp harat1ryanmamas1çin 30 saniye çevirin.
4. Kremayı ekleyin, sos koyulaşana kadar 5-6 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Tavayı bıcaktan alıp 2 dakika dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı yakmamak için tatlı dengesini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak sunun, yanına ekmek ve ekşi krema koyun.

Alerjenler

Süt