

Paprikalı Mantar Güveç

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~216 kcal

Macar usulü paprikalı mantar güveç, mantar patates ve ekşi kremayla buluşturarak yumuşak dokulu bir tencere kurar.

Malzemeler

- 350 gr Mantar
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Toz paprika
- 0.5 su bardağı Ekşi krema

Yapılı

1. Soğan 3 dakika çevirip paprikayı ekleyin.
2. Mantar ve patatesi katıp 10 dakika pişirin.
3. Ekşi kremayı ekleyip 5 dakika daha kaynatarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı yağa kızartarak renkleri açar ama yanık bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

11 servis edin.

Alerjenler

Süt