

Patates Röstü Lokmaları

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~175 kcal

Açılış 3/10

Rendelenmiş patatesin küçük porsiyon rösti olarak tavada kızarması kahve yanında uygun gevrek lokmalar verir.

Malzemeler

- 500 gr Patates
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 4 yemek kaşığı Ekşi krema

Yapılış

- Patatesleri rendeleyip avucunuzla sıkarak suyunu iyice çıkarın.
- Rendelenmiş patatesi unla karıştırarak lokma boyutunda parçalar hazırlayın.
- Tavayı tereyağı ile yağlayıp orta ateşte ısıtın.
- Rösti lokmalarını tavada her yüzü 3-4 dakika altın renk alana kadar pişirin.
- Patates rösti lokmalarını ekşi krema eşliğinde hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi rendeledikten sonra suyunu sıkıp rösti daha iyi kızarır.

SERVİS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve dereotuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt