

# Peynirli Patatesli Tunnbrod Dürüm

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~296 kcal

İsvec usulü peynirli patatesli tunnbrod dürüm, ince ekmeği ezilmiş patates ve peynirle buluşturarak sıcak bir öğün yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Tunnbrod ekmeği
- 2 adet Haşlanmış patates
- 80 gr Kaşar peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşık Tereyağı

## Yapılışı

- Patatesi tereyağı ve dereotuyla ezin.
- Ekmeğe patates ve peyniri yayımlayın.
- Dürümü tavada 4 dakika çevirerek ısıtın.

### PÜF NOKTASI

Patates püresini çok ince ezmemek dürüm içinde daha dolgun bir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt