

Poznan Pyry z Gzikiem

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 6/10

Pyry z gzikiem, kabuklu haşlanmış patatesi taze peynir, ekşi krema, soğan ve dereotuyla sunan Poznan klasiğidir.

Malzemeler

- 1 kg Patates
- 350 gr Taze lor peyniri
- 0.8 su bardağı Ekşi krema
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 demet Dereotu
- 0.3 demet Frenk soğanı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Patatesleri kabuklu halde tuzlu suda 22 dakika haşlayın.
2. Taze lor peyniri ve ekşi kremayı çatalla ezin.
3. Kuru soğanı çok ince doğrayın.
4. Dereotu ve frenk soğanı kırın.
5. Peynirli karışımın içine soğan, otlar, tuz ve karabiberi ekleyin.
6. Patatesleri ikiye açın, kızık karışımıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri kabuklu haşlamak için kuru ve yoğun tutar, gzik sosu sulandırmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Patatesleri ikiye açın, üstüne gzik koyarak 11 ile servis edin.

Alerjenler

Süt