

Raggmunk

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 6/10

Raggmunk, rendelenmiş patatesli ince hamurun tavada kızartılmasıdır. İsveç'te çoğu zaman reçel eşliğinde yenilen sıcak patates pankekidir.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 100 gr Un
- 200 ml Süt
- 1 adet Yumurta
- 30 gr Tereyağ

Yapılış

1. Patatesleri rendeleyip hafifçe sıkın.
2. Un, süt ve yumurtayla hamur hazırlayın. Rendelenmiş patatesi ekleyin.
3. Raggmunkları tereyağlı tavada iki yüzü toplam 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Rendelenmiş patatesin suyunu hafif sıkarak tavanın içinde dağılmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına aban mersini reçeliyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta