

Rakott Krumpli

Toplam 65 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 16/10

Patates, yumurta ve ekşi kremayla kat kat kurulan bu Macar fırın yemeği, sade ama doyurucu bir sıcak tabaktır.

Malzemeler

- 900 gr Patates
- 5 adet Yumurta
- 180 gr Sucuk
- 250 gr Ekşi krema

Yapılış

1. Patates ve yumurtaları haşlayıp ilimleyin.
2. Tepsiyeye patates, yumurta, sucuk ve ekşi krema katları kurun.
3. 190°C fırında 40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri tam yumuşatmadan haşlayıp fırında katları diri kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında kornişon turşu ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta