

# Reykjavik Plokkfiskur

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 9/10

Plokkfiskur, haşlanmış beyaz balık patates, soğan, süt ve tereyağ ile hazırlanır. Usulü sıcak balık lezmesidir.

## Malzemeler

- 600 gr Beyaz balık fileto
- 700 gr Patates
- 1 adet Kuru soğan
- 1.5 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Patatesleri küp doğrayıp 8 dakika haşlayın.
2. Balığı ayrı tencerede 8 dakika nazikçe haşlayın.
3. Soğanı tereyağında 5 dakika yumuşatın.
4. Patatesi süzüp sütle birlikte tencereye alın.
5. Balığı parçalar halinde ekleyip ezmeden karıştırın.
6. Tuz ve karabiberle 4 dakika 1 su bardağı çavdar ekmeğiyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balığı parçalarla değil plokkfiskurun püre gibi değil lifli kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği, tereyağ ve karabiberle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten