

Sosisli Arpa Lahana Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~318 kcal

Polonya usulü sosisli arpalahana tava, lahanayı arpa ve sosisle buluşturarak tok, sıcak ve kırsal bir ana yemek hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Lahana
- 1 su bardağı Arpa
- 250 gr Sosis
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Arpayı kaytuzün, sosisleri halka halka doğrayın.
2. Sosisleri tavada 4-5 dakika renk alana kadar çevirin.
3. İnce kıyılmış lahanayı ekleyip 5 dakika soldurun.
4. Arpa ve suyu katı tavanın kapağını kapatın.
5. Polonya usulü lahana tavayı 18-22 dakika, arpa yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı yüksek ateşte kısarak çevirmek tavada tatlı bir karamel ton verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten