

Stockholm Karidesli Raggmunk

Toplam 34 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

İsveç karidesli raggmunk, rendelenmiş patatesli pankeki dereotlu karides ve ekşi kremayla tamamlayarak tuzlu bir kuzey tabağı yapar.

Malzemeler

- 600 gr Patates
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Süt
- 250 gr Karides
- 0.8 su bardağı Ekşi krema
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Patatesleri rendeleyip suyunu sıkın.
2. Un, yumurta ve sütü harç hazırlayın.
3. Patatesi harca katıp tavaya ince yayın.
4. Pankekleri iki yüzü toplam 12-14 dakika kızartın.
5. Dereotlu karides ve ekşi kremayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesin suyunu sıkma pankekin dağılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve dereotlu karidesle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Yumurta

Gluten