

Stockholm Pyttipanna

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~480 kcal

Pyttipanna, küçük doğranmış patates, soğan ve et artıklarında kızartılmış yumurta ve turşu pancarla servis eden İsveç ev yemeğidir.

Malzemeler

- 600 gr Patates
- 300 gr Pişmiş dana eti
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 adet Yumurta
- 1 su bardağı Pancar turşusu
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Patatesleri küçük küpler halinde doğrayın.
2. Patatesleri tereyağında 12 dakika kızartılmışıya kadar pişirin.
3. Soğan ve doğranmış eti ekleyip 6 dakika çevirin.
4. Ayrı tavada yumurtaları sarımsaklı kalacak şekilde pişirin.
5. Pyttipannayı yumurta, pancar turşusu ve maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri küçük küp doğramak tavada çitkenar verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sahanda yumurta ve pancar turşusuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt