Kırmızı patates, limon ve frenk soğanı karışımı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Pişirme süresi	16 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combi-Steam MSLQ

Hazırlanması

600 g Patates, kırmızı, unla pişirilmiş, orta büyüklükte

Patatesleri soyun, dörde bölün ve delikli plastik fırın tepsisine koyun.

Bu kabı, cam kap üzerinde üzerine koyarak soğuk fırına sürün. Buharla pişirin.

PowerDämpfen esnasında 100 16 Dak. °C

75 g Taze krema

1 Limon, işlenmemiş, kabuk

50 g Tereyağı, sıvı

1 Çor. k. Frenk soğanı, ince doğranmış

Karabiber

Tuz

Limon kabuklarını rendeleyin.

Buharla pişirilmiş patatesleri bir kaba alın. Patates ezici ile ezin ve kalan malzemelere ekleyerek karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

Aksesuar

Cam kap

Delikli plastik fırın tepsisi ⅓ GN, yükseklik 52 mm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019