



Kabuklu patates

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

5 Dak.
40 Dak.

4
CombiSteamer V4000 45 2021
itibarıyla

Kabuklarıyla birlikte yumuşak bir şekilde buharda pişirilmiş olan patatesler raklet peyniri için klasik bir garnitürdür. Çıtır bir rösti için temel olarak veya Quark Dip sosu ile taze bir salatanın yanında hafif bir ana yemek olarak tüketilebilir. Çeşitli şekillerde tadını çıkarabileceğiniz, İsviçre'ye özgü klasik bir yemek.

Patates

1 kg Patates

Patates

Patatesleri delikli paslanmaz çelik tepsiye yayın, soğuk fırına yerleştirin ve 100 °C'de yaklaşık 40 dakika buharda pişirin.

Buğulama esnasında 100 40 Dak. °C

İpuçları

Kullanım amacına göre mumlu veya unlu patates kullanabilirsiniz.

Aksesuar

Delikli fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

04.08.2025

