

Rus Salatalı Sosisli Sandviç

Kremalı patates salatası, çıtır sosis, ketçap ve hardallı klasik Russian Patates Salatası
Hot Dog sandviçi. 25 dakikada mükemmel konfor yemeği!

30 min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

55 min

TOPLAM

2

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 4 ekmek
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 4 sosis
- 2 kornişon turşu

Yapılışı

1 Sosisleri pişirin

Büyük bir tavada 1 yemek kaşığı yağı orta ateşte yaklaşık 2 dakika, yağ parıldayana ve tavayı eğdiğinizde serbestçe hareket edene kadar ısıtın.

2

4 sosisi sıcak tavaya ekleyin ve her tarafı eşit şekilde kavrulana ve iç sıcaklık 71°C'ye (160°F) ulaşana kadar her 2-3 dakikada çevirerek toplam 8-10 dakika pişirin.

- 3 Sosisleri bir tabağa alın ve ekmekleri hazırlarken 2 dakika dinlendirin.
- 4 **Ekmekleri hazırlayın**
4 hot dog ekmeğini alttan menteşeli kalacak şekilde yaklaşık dörtte üç oranında boyuna dilimleyin.
- 5 Aynı tavayı orta ateşte ısıtın ve ekmekleri kesik tarafları aşağı gelecek şekilde 1-2 dakika hafif altın sarısı olana kadar kızartın.
- 6 **Sandviçleri birleştirin**
Spread 1 tablespoon ketchup along one side of each toasted bun.
- 7 Her ekmeğin karşı tarafına 1 yemek kaşığı hardal sürün.
- 8 Place one cooked sausage in each prepared bun.
- 9 Her sosisin üzerine 3 yemek kaşığı Russian potatoes salatası ekleyin ve sosisler hâlâ sıcakken hemen servis edin.

Besin Değerleri

485	18g	35g	32g	3g	8g	1,120mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Hot dog ekmeklerini potatoes salatası neminden yumuşamamaları için kuru tavada veya tosterde hafifçe kızartın.

Pişen sosisleri dilimlemeden veya servis etmeden önce 2-3 dakika dinlendirin, böylece etsuyu yeniden dağılır ve kurumasını önlersiniz.

Russian potatoes salatasını bir gün önceden hazırlayın - lezzetler buzdolabında bir gecede gelişir ve iyileşir.

Sosisleri pişirmeden önce çapraz kesiklerle hafifçe çizin, böylece patlamasını önler ve kavrulma için daha fazla yüzey alanı yaratırsınız.

Sosisi mükemmel şekilde tamamlayan ekstra ekşilik ve kremesi doku için potatoes salatanızda mayonez ve ekşi krema karışımı kullanın.

Hazırlanmış sandviçi tüm lezzetleri birleştirmek için panini presi veya kapaklı tavada 2-3 dakika ısıtın, ortadaki potatoes salatası soğuk kalsın.

Patates salatası eklemekten önce ekmeğe ince bir katman hardal veya ketçap sürün, böylece ek bir lezzet bariyeri yaratın ve yumuşamayı önleyin.

