

Pyttipannu





Kerää työvälineet

paistinpannu ja paistinlasta



leikkuulauta ja veitsi

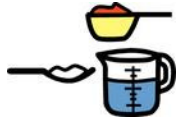


lautasia ja kulhoja
pyttipannuaineksia varten



teelusikka-mitta





Mittaa ainekset (4 annosta)

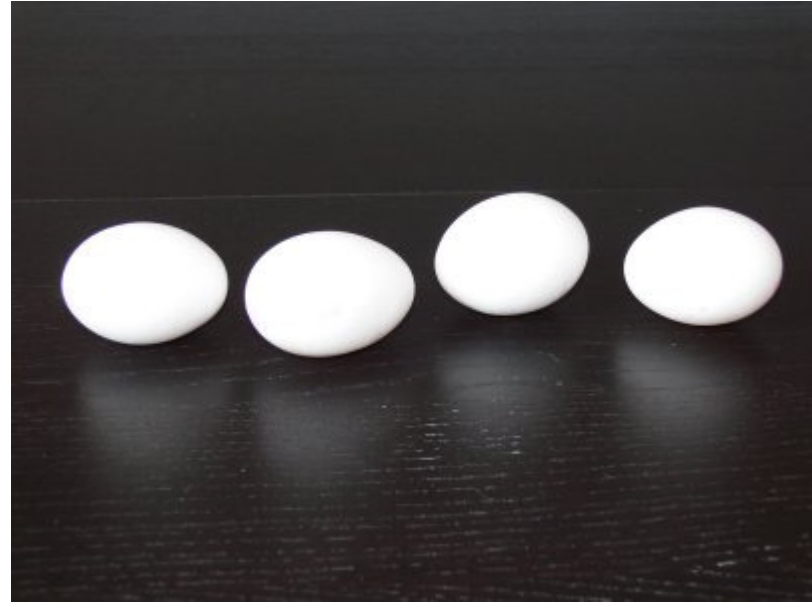
5 keitettyä perunaa



1 paketti nakkeja



4 kananmunaa



1 paprika



1 pussi herne-maissi-paprika
sekoitusta



1 sipuli



1/2 teelusikallista suolaa



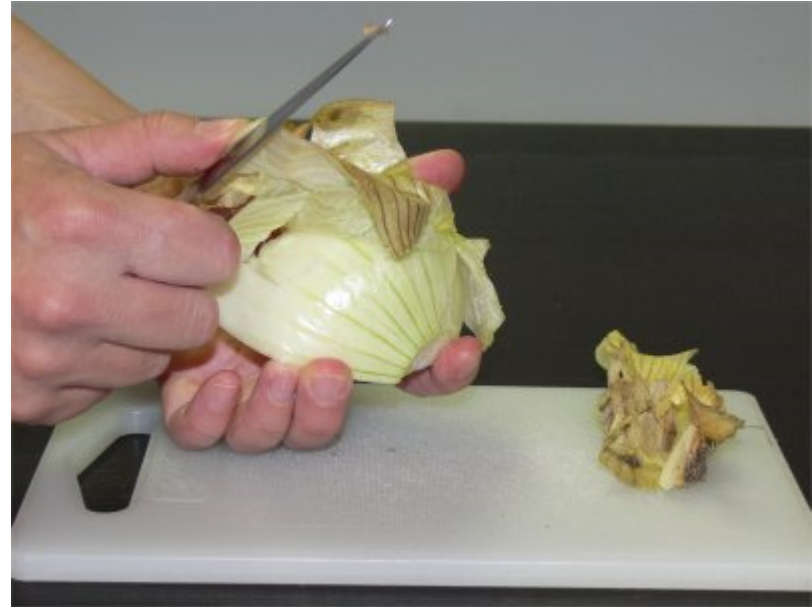


Pilko ainekset

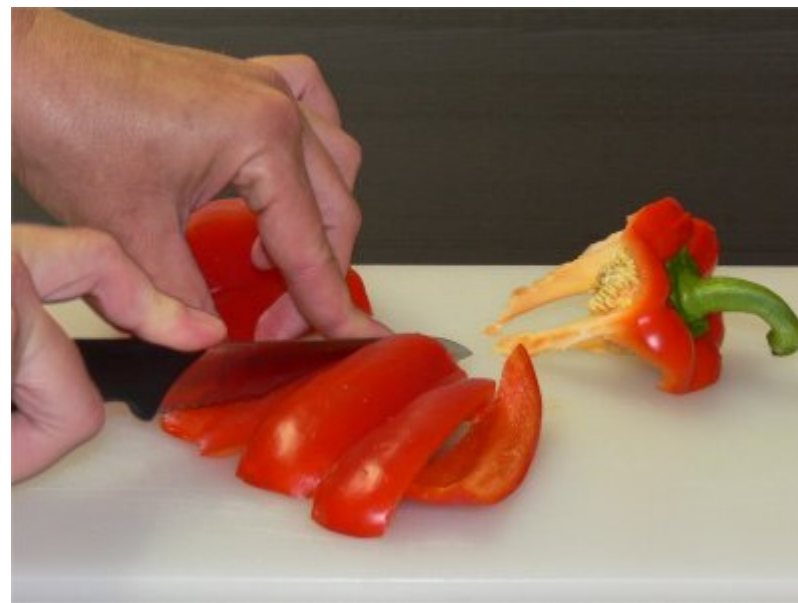
1. Kuori ja pilko keitetyt perunat.



2. Kuori ja pilko sipuli.

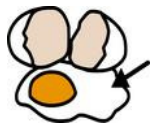


6. Pese ja pilko paprika.



8. Pilko nakit.





Paista kananmunat

1. Nosta paistinpannu keittolevylle ja lisää pannulle hieman öljyä.



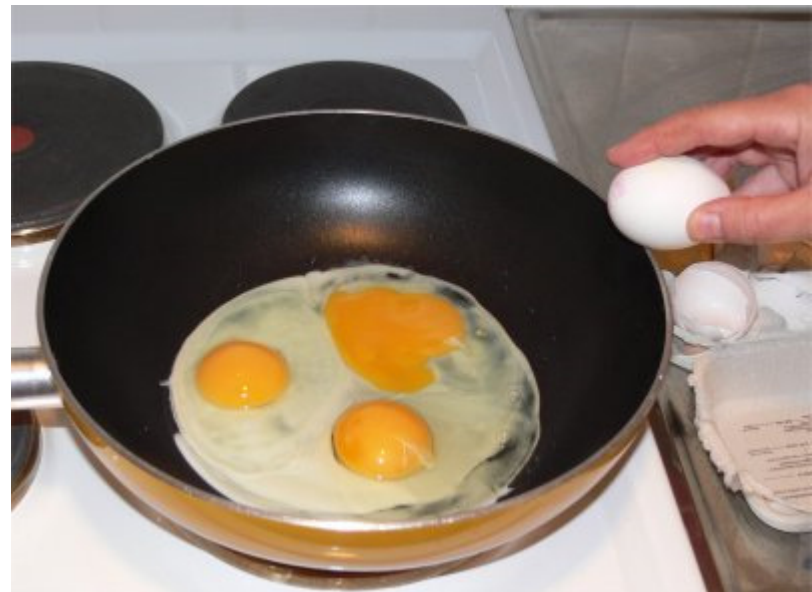
2. Laita keittolevy lämpenemään. Valitse lämpötilaksi 4.



3. Pannu on paistovalmis, kun se hohkaa lämpinä.



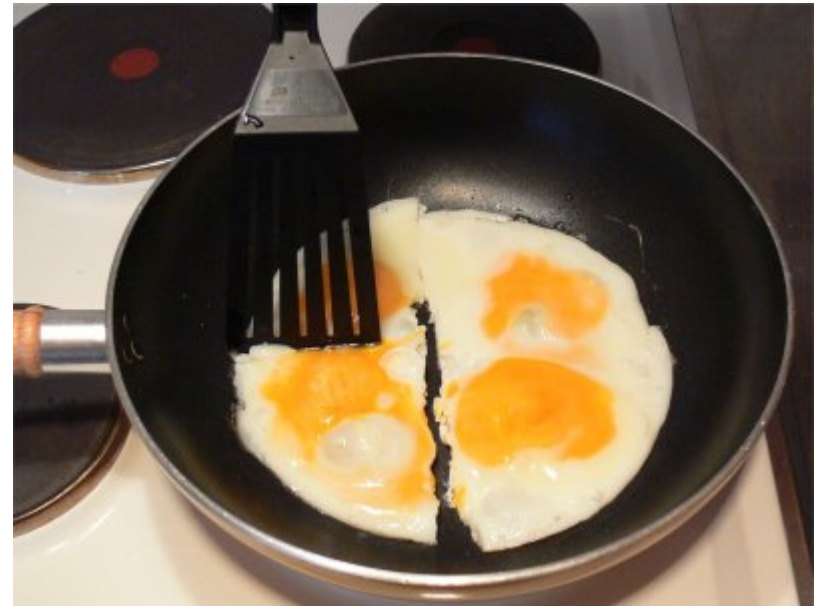
4. Riko kananmunat pannulle.



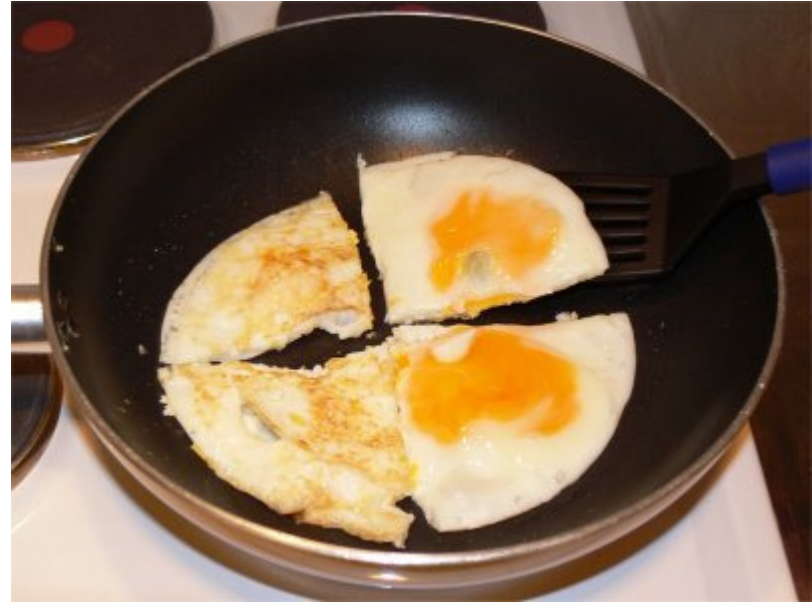
5. Ripottele suolaa kananmunien päälle.



6. Jaa paistos neljään osaan.



7. Käännä paistopuolta.



8. Nosta kananmunat paistinpannulta lautaselle siksi aikaa kun paistat muut pyttipannun ainekset.





Paista loput pyttipannun ainekset

1. Lisää pannulle hieman öljyä.



2. Lisää sipuli pannulle.



3. Lisää paprika pannulle.
Paista niitä hetki sekoitellen.



4. Lisää seuraavaksi perunakuutiot.



5. Lisää lopuksi herne-maissi-paprika sekoitus ja nakit.



6. Anna ainesten paistua tasaisesti, sekoittele välillä.



7. Kun pyttipannu alkaa olla sopivasti ruskistunut, lisää paistetut kananmunat.



8. Anna paistoksen lämmetä kannen alla.



9. Tarjoa pyttipannu tomaattisoseen ja kurkkusalaatin kanssa.



Lähde: www.papunet.net/materiaalit/