



תפוחי אדמה רכים נלאים בטעמים ותבלינים

כמות: 6-7 אצות

זמן הכנה: 60 דקות

זמן אפיה: 20 דקות + 20 דקות



FOOD FROM START
it's all about food

אופן ההכנה

הכנת התפוחי אדמה

מעמידים להרתחה סיר מלא מים עד לשלושת רבעי עם כף מלח לבינתיים מקלפים ושוטפים את תפוחי האדמה חותכים כל תפוח אדמה לשש פלחים - חוצים לאורך את תפוח האדמה כל חצי חותכים לשלוש על ידי חיתוך אלכסוני כדי לקבל את המראה של הפלח כאשר המים רותחים מנמיכים את האש ומוסיפים את פלחי התפוחי אדמה לסיר

מבשלים בין 15 ל 20 דקות עד שסכין נכנס לתפוח האדמה בקלות מוציאים את תפוחי האדמה בעדינות לתבנית ומכניסים למקפיא לעשר דקות

הכנת תערובת התבלינים והאפיה

מחממים תנור למצב גריל על 200 מעלות מערבבים את השמן וכל התבלינים בקערה מוציאים את תפוחי האדמה מהמקפיא מסדרים את פלחי תפוחי האדמה על תבנית עם נייר אפיה כך שיהיה רווח בין אחד לשני

מברישים עם מברשת של ביצה כל פלח עם תערובת התבלינים מכניסים לאפיה בתנור שחומם מראש ל 20 דקות

להגשה מוסיפים כוסברה טרייה קצוצה דק

בתאבון !!

חומרים

לבישול התפוחי אדמה

6 תפוחי אדמה גדולים
כף מלח

לתערובת התבלינים לציפוי

1\2 כוס שמן זית
4 שיני שום כתושות
2 כפיות צ'ילי גרוס
1 כפית כמון
1 כפית כורכום
1 כפית פלפל שחור (עדיף גרוס דק)
1 כפית פפריקה
1 כפית מלח
1\4 צרור כוסברה קצוצה דק

להגשה

1\4 צרור כוסברה קצוצה דק

הירשמו לניוזלטר ותהנו ממערכונים במייל