



תפוח אדמה מדורה ברוטב שמנת פטריות מוקרם

כמות: 4 אע"ת

זמן הכנה: 20 דקות

זמן אפייה: 2 שעות



אופן ההכנה

להכנת תפוח אדמה מדורה

מחממים תנור לחום של 220 מעלות
שוטפים את התפוח אדמה מבחוץ ומייבשים
עוטפים כל אחד מהתפוחי אדמה בנייר כסף היטב
מניחים נייר אפייה על תבנית תנור
שופכים חצי חבילת מלח גס על תבנית
מסדרים את התפוחי אדמה על המלח עם רווחים ביניהם
ואופים למשך שעתיים

להכנת רוטב שמנת פטריות

קוצצים את הבצל ומטגנים על אש גבוהה במחבת בינונית את הבצל עם החמאה והשמן זית
כשהבצל מתחיל ליהיות שקוף מוסיפים את השום
אחרי שתי דקות מוסיפים את הפטריות
אחרי 5 דקות מוסיפים מיכל שמנת מתוקה ואת המלח, פלפל שחור ואגוז מוסקט
כשמתחיל לבעבע מנמיכים את האש ומבשלים עוד חמש דקות עד שהרוטב מצטמצם

הרכבת המנה

לאחר שהתפוח אדמה יצא מהתנור
מוציאים את הנייר כסף בזהירות
מניחים בתבנית שמתאימה לתנור
חותכים את התפוח אדמה לשתיים ומרסקים מעט עם מזלג את הבפנים של התפוחי אדמה
מפזרים מעט מלח ופלפל שחור
שופכים רבע מכמות הרוטב על התפוח אדמה
אח"כ מפזרים מעל גבינה צהובה ומוצרלה
ומכניסים לתנור לעוד 10 דקות עד שהגבינות נמסות

הגשה

מפזרים פטרוזיליה קצוצה או עירית לקישוט

חומרים

לתפוח אדמה מדורה

ניר כסף
חצי חבילת מלח גס
4 תפוחי אדמה גדולים

לרוטב שמנת פטריות

50 גרם חמאה
2 כפות שמן זית
1 בצל קצוץ גס
4 שיני שום קצוצות או כתושות
1\2 חבילת פטריות שמפניון טריות
1 מיכל שמנת מתוקה
1 כפית שטוחה מלח
1 כפית שטוחה פלפל שחור
1 כפית שטוחה אגוז מוסקט

תערובת גבינות מלמעלה

100 גרם גבינה צהובה מגורדת
100 גרם גבינת מוצרלה

לעיסור

חופן פטרוזיליה קצוצה או עירית

בתאבון!!

הירשמן אינו צאטור ותמונו נמכתכונים בתייה