



תפוח אדמה מדורה עם תבשיל נקניק

כמות: 4 אע"ת

זמן הכנה: 15 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 תבשיל נקניקיות

קוצצים את הבצל ומטגנים על אש גבוהה במחבת בינונית או בסיר עם שלוש כפות שמן
אחרי 3 דקות מוסיפים את השום והגמבה והפלפל חריף והנקניקיות
מערבבים לעוד כשתי דקות
מוסיפים את העגבניה הקטשופ והרסק (אם לא יוצא נוזלים מהעגבנייה אפשר להוסיף רבע
כוס מים)
מוסיפים את שאר התבלינים מלח פלפל ואגוז מוסקט ומערבבים לעוד 2-3 דקות

הרכבת המנה

לאחר שהתפוח אדמה יצא מהתנור
מוציאים את הנייר כסף בזהירות
מניחים בצלחת הגשה
חותכים את התפוח אדמה לשתיים ומרסקים מעט עם מזלג את הבפנים של התפוחי אדמה
מפזרים מעט מלח ופלפל שחור
שמים רבע מכמות התבשיל על התפוח אדמה
מפזרים פטרוזיליה קצוצה או עירית לקישוט

חומרים

לתפוח אדמה מדורה

נייר כסף
חצי חבילת מלח גס
4 תפוחי אדמה גדולים

לתבשיל נקניקיות

8 נקניקיות חצויות לעיגולים
1 בצל קצוץ גס
4 שיני שום כתושות או קצוצות
1 עגבנייה קצוצה
1 גמבה קצוצה
1 פלפל חריף חתוך לפרוסות דקות
חצי כפית מלח
חצי כפית פלפל
חצי כפית אגוז מוסקט
1 כף רסק עגבניות
1 כף קטשופ
3 כפות שמן

לעיטור

חופן פטרוזיליה קצוצה או עירית

בתאבון!!

הירשמן פטרוזיליה ותמונה מתכונים בתי