



# תפוח אדמה מדורה עם בולונז

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 הבולונז

קוצצים את הבצל ומטגנים על אש גבוהה במחבת בינונית או בסיר עם שלוש כפות שמן  
אחרי 3 דקות מוסיפים את הבשר טחון  
כל הזמן מערבבים עם מזלג (לא להילחץ אם ניהיה גוש לקראת סיום הבישול הוא יתפורר)  
מוסיפים את שאר התבלינים ומערבבים כל הזמן  
מנמיכים את האש ונותנים בישול של עוד עשר דקות  
מי שאוהב רוטב יותר אדום אפשר להוסיף 1 כף רסק עגבניות וחצי כוס מים

### 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  
שופכים רבע מכמות הבולונז על התפוח אדמה  
מפזרים פטרוזיליה קצוצה או עירית לקישוט

## חומרים

### לתפוח אדמה מדורה

ניר כסף  
חצי חבילת מלח גס  
4 תפוחי אדמה גדולים

### לבולונז

3 כפות שמן  
300 גרם בשר טחון  
1 כפית מלח  
1 כפית פלפל שחור  
1 כפית שטוחה אגוז מוסקט  
1\2 כפית קינמון  
1 כפית גריל עוף  
1 כף סילאן  
1\2 כפית בהרט  
1\2 כפית כמון

### לעיסור

חופן פטרוזיליה קצוצה או עירית

בתאבון!!

הירשמן לניצלסטר ותהנו מהמתכונים בחייה