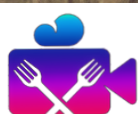




תפוחי אדמה רכים נלאים בטעמים ותבלינים



כמות: 6-7 אעט

זאן הכנה: 60 דקות

זאן אפיה: 20 דקות + 20 דקות

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

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 !!

הירשמן אינו צאט ותהנו ממערכונים במייל