

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת משה תפוח אדמה מדורה ברוטב שמנת פטריות



2

המלח גם נותן את אפקט הטאבון



שעה וחצי



המרכיבים:

תפוח אדמה, מלח גס, פלפל שחור אגוז מוסקט, פטריות, מלח, שמנת לבישול, גבינה צהובה מגורדת, בצל

אופן הכנה:

אופן ההכנה:
מחממים תנור ל-240 מעלות מניחים על תבנית נייר אפייה. מפזרים את המלח ומניחים מעליו את תפוחי האדמה אופים בתנור 40 דק' לאחר מכן, מורידים את המעלות ל-200 וממשיכים לאפות 30 דק' בזמן הזה מתחילים עם ההכנות הכנת רוטב הפטריות בסיר קטן מחממים את החמאה, מוספים את הבצל ומטגנים מעט. לאחר מכן מוסיפים שמנת ומבשלים מעט מוספים את הפטריות החתוכות לסיר. מתבלים במלח, פלפל, אגוז מוסקט ומבשלים כמה דקות על להבה בינונית עד שהרוטב מסמיך. כשהתפוחי אדמה מוכנים חותכים באמצע ומוציאים לקערה את התכולה מרסקים לפירה ומוסיפים

מהרוטב פטריות מערבבים ומכניסים חזרה לתוך
התפוחי אדמה. מפזרים מעל גבינה צהובה מגורדת
ומכניסים חזרה לתנור עד שהגבינה מותכת.

