

שקויות טעים
עם טרה!



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת פשה
סירות תפוחי אדמה
ממולאות**



5



30 דקות



המרכיבים:

5 תפוחי אדמה
בצל קצוץ דק
פטריות חתוכות (אני הכנתי עם קופסת שימורים אך
בהחלט ניתן להכין עם פטריות טריות)
4 שיני שום כתושות
שמנת לבישול של טרה
מלח, פלפל, אגוז מוסקט
כ-200 גרם גבינה צהובה נעם מגורדת

אופן הכנה:

להכניס למיקרו ל-10 דקות (בשני סבבים) את תפוחי
אדמה עד לריכוכם.
לחצות את תפוחי האדמה, להוציא את מחצית תוכן
תפוח האדמה בעזרת כפית.
בינתיים להכין רוטב:
לטגן בצל עד להזהבה קלילה, להוסיף שום כתוש עד
לקבלת ניחוח נהדר, להוסיף את הפטריות ולבשל
כחמש דקות על אש נמוכה, להוסיף את השמנת
המתוקה, תבלינים ולבשל על אש נמוכה עד להסמכה
קלילה, להוסיף מעט גבינה צהובה מגורדת- לצנן
מעט.
להניח בתבנית את סירות תפוחי האדמה, בכל גומה

לשים ככף גדושה של רוטב, מעל לפזר גבינה צהובה
מגורדת.

לאפות בחום בינוני מכוסה בנייר כסף כעשר דקות,
להוריד את נייר הכסף ולאפות עד להזהבה.
להגיש חם בליווי סלט ולהתענג - בתאבון וחג שמח!!

