

עם טרה! לקבוצת טעים



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת בר פינוק קריספי עם מרק שמנת בטטה.



בכדי לחסוך בזמן, כדאי להתחיל עם השלבים השונים במקביל.



עד שעה וחצי



המרכיבים:

לחמניית המבורגר
שמנת לבישול 500 מ"ל
חמאה 150 גר'
גבינת שמנת (אפשר עוד סוגי גבינות גם מעט
מלוחות)
2 בטטה
1 בצל גדול
1 תפוי"א (לא חייב)
כף שום כתוש.
מלח
אגוז מוסקט
פלפל שחור
בזיליקום
אפשר תבלינים נוספים לפי הטעם.

אופן הכנה:

מרתיחים מים בסיר
מכניסים את הבטטה ותפוי"א עם קצת מלח עד
להתרככות מלאה.
בנתיים קוצצים בצל דק ומטגנים עם חמאה עד
להזהבה.
להוסיף לטיגון את השום כתוש והבזיליקום קצוץ.

לשפוך בהדרגה את השמנת אגוז מוסקט פלפל שחור ומלח.

גבינות – אני אישית אוהבת את הגבינה מותכת. כשהבטטה והתפוזים רכים ומבושלים היטב מקלפים ומרסקים.

מערבבים לתוך השמנת.

תוך כדי בישול מלא

חותכים עיגול בחלק העליון של הלחמניה ומרוקנים

את התוכן. (יש לשמור את ה"עיגולי" כמכסה)

ממיסים חמאה ומורחים היטב בתוך הלחמניות.

להכניס לתנור את הלחמניות ל-5 דק' על 200°C

הלחמניות יהיו קריספיות ושחומות.

לאחר מכן להוציא ולמלא במרק שמנת בטטה.

אפשר לפזר מעל גבינה צהובה / פרמזן וכיו.

להכניס לתנור לעוד כ-10 דקות..

בתאבון!!

יוצא מדהים!