



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אילוד תפוח אדמה מוקרם עם פטריות



4 סועדים



לחתוך את התפוחי אדמה
דק דק



שעה



המרכיבים:

- 1 בצל אחד
- 1 קופסת פטריות
- חצי קילו תפוח אדמה קלופים ופרוסים
- 1 שמנת לבישול
- 2 כוסות חלב
- חצי כפית אגוז מוסקט
- 60 גרם חמאה
- חבילה גבינה מגוררת
- כפית מלח
- חצי כפית פלפל

אופן הכנה:

לוקחים סיר מטגנים בצל שקצצנו בחמאה, מוסיפים את הפטריות תבלינים, את התפוחי אדמה הפרוסים דק מוסיפים את שתי כוסות החלב מחכים לרתיחה תוך כדי ערבוב.

מערבבים ומוסיפים 2 כפות אבקת מרק פטריות מלח פלפל.

מבשלים על אש נמוכה כ-20 דק' עד שהרוטב מסמיך. מעבירים לתבנית, מפזרים מעל גבינה צהובה מגוררת ומכניסים לתנור ל-180 מעלות למשך 30-45 דקות עד שהגבינה גם קצת מוזהבת.

ובתאבון!

