

## תפוחי אדמה מוקרמים בשמנת ופטריות של אתוש



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם תפוח אדמה פרוסים לפרוסות דקות
- בצל קצוץ (לרוטב)
- סלסילה פטריות שמפיניון (לרוטב)
- מיכלים שמנת מתוקה (לרוטב)
- כפית מלח (לרוטב)
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור גרוס (לרוטב)
- שיני שום כתוש לפי הטעם (לרוטב)
- גרם גבינה צהובה מגוררת (להקרמה)

### הכנה

1. לפרוס את תפוחי האדמה הקלופים לפרוסות
2. לסדר את הפרוסות בתבנית עגולה בצורת ספירלה
3. הכנת רוטב שמנת:
4. לטגן בצל קצוץ, להזהיב עד שנהיה שקוף
5. לחתוך פטריות לפרוסות דקות, להוסיף לבצל ולטגן (אפשר גם פטריות מקופסא)
6. להוסיף קופסא שמנת, להרתיח, לתבל בפלפל שחור, שום כתוש, מלח לפי הטעם
7. להמשיך לבשל עד שהשמנת מסמיכה, וכשמסמיכה להוריד מהאש
8. לשפוך את הרוטב בצורה אחידה על תפוחי אדמה שבתבנית
9. לפזר מעל גבינה צהובה מגוררת לכסות ברדיד אלומיניום
10. לאפות במשך כחצי שעה עד שלושת רבעי שעה עד שתפוחי האדמה רכים
11. להוציא את הנייר כסף ולהמשיך להקרים עוד כמה דקות עד להשחמה יפה

60 דקות

6 servings 6