

תפוח אדמה מוקרם



רכיבים

- תפוח אדמה גדולים, או 5 בינוניים
- גרם גבינה צהובה
- גרם חמאה
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מבשלים את תפוחי האדמה עד שיהיו רכים.
2. מסננים ממים ומניחים בצד חצי שעה שיתקררו.
3. חותכים את תפוח האדמה לשניים, כמו סירות, ומוציאים את תוכן התפוח אדמה, כך שנוצרות מעין קעריות למילוי.
4. מועכים את תפוח האדמה שהוצאנו לפירה (אפשר להשאיר קצת על מנת שלא יתפרק).
5. מעבירים לקערה גדולה את הפירה בתוספת קוביות חמאה קטנות עם גבינה צהובה. מועכים ומוסיפים קצת מלח ופלפל שחור.
6. מניחים את הסירות בתבנית מרופדת נייר אפיה וממלאים במילוי שיצרנו. מפזרים מעל גבינה צהובה.
7. מכניסים לתנור למשך 30-40 דקות עד להשחמה.

60 דקות

6 servings 6