

תפוחי אדמה ממולאים בפטריות וגבינות



רכיבים

- סלסילה פטריות שמפיניון קצוצים דק
- בצל קצוץ
- שן שום
- כף שמן זית או חמניות
- תפוח אדמה
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת דק
- קורט תימין או עשבי תיבול אהובים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- גרם גבינת פטה / בולגרית עזים, או צפתית מפוררת
- 2/1 1/2 זר פטרוזיליה או שמיר, קצוצים, לא חובה
- אורוגולה להגשה, לא חובה

הכנה

1. לבשל את תפוחי האדמה עד שהם מגיעים למצב חצי בישול, לחצות ולנקות מליבה עם כף פריזאית.
2. לטגן בצל עם שמן עד הזהבה. להוסיף פטריות קצוצות, לתבל במלח ובפלפל ולאדות קלות.
3. לקרר את המילוי, להוסיף שום מעוך ועשבי תיבול.
4. להוסיף גבינות ולתקן את הטעמים.
5. למלא את תפוחי האדמה ולשים בתבנית פיירקס. לאפות בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות בין 20-30 דקות.

80 דקות

8 servings 8