

מאפה תרד ותפוח אדמה



רכיבים

- תפוח אדמה מבושלים
- ביצה
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- 1/2 2/1 קילוגרם תרד
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- קורט פלפל שחור גרוס
- גרם חמאה חתוכה לקוביות

הכנה

1. מועכים את תפוחי האדמה ומוסיפים 2 ביצים, 1/3 מהגבינה ופלפל שחור.
2. משטחים את העיסה בתבנית משומנת.
3. מאדים במחבת תרד ו-30 גרם חמאה עד שהתרד נראה נבול.
4. מסירים מהאש ומוסיפים פירורי לחם, את יתרת הביצים, יתרת הגבינה ופלפל שחור.
5. מיישרים את התערובת על תפוחי האדמה ומפזרים מעל קוביות חמאה.
6. אופים בתנור בחום של 170 מעלות במשך 30 דקות.

50 דקות

12 servings 12