

## בישולים

בטטות אפויות בתפוזים  
וצימוקים



### רכיבים

- בטטה גדולות (כ-1 ק"ג)
- כפית מלח
- כפות סוכר חום
- כוס מיץ תפוזים
- גרם צימוקים

### הכנה

1. מחממים את התנור לחום גבוה (200 מעלות).
2. קולפים את הבטטות ופורסים אותן לפרוסות עבות (כחצי ס"מ). מניחים אותן כשהן חופפות מעט זו לזו על כלי הגשה עמוק חסין חום.
3. זורים עליהן את המלח והסוכר ויוצקים על הכל את המיץ.
4. מפזרים למעלה את הצימוקים.
5. אופים כ-45 דקות או עד שהבטטות רכות מאוד.

60 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕