

תפוחי אדמה אפויים



רכיבים

- קילוגרם תפוח אדמה קטנים, בערך בגודל כדור טניס, חתוכים לרבעים
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפות שמן קנולה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- שן שום כתוש מעוכה

הכנה

1. מבשלים תפוחי אדמה בסיר עם מים רותחים כ-7-6 דקות. התפוחי אדמה צריכים להיות קצת רכים, אך יציבים. מסננים ממי הבישול.
2. מסדרים את תפוחי האדמה בתבנית, מוסיפים את הפפריקה, השמן, מלח, פלפל ושום. מערבבים היטב עם כפות הידיים.
3. אופים בחום גבוה כ-30-40 דקות לערך, עד שתפוחי האדמה שחומים ונוצר קרום פריך. בתיאבון!

45 דקות

10 servings 10