# גראטן תפוחי אדמה ובטטה

## רכיבים

- תפוח אדמה
- בטטות
- 1/2 1/2 מיכלים שמנת מתוקה
- 1/4 1/4 כפית אגוז מוסקט מגורר

## הכנה

1. מחממים את התנור לחום גבוה (200 מעלות). משמנים בכף חמאה תבנית חסינת חום בגודל בינוני.
2. קולפים את תפוחי האדמה והבטטות ופורסים אותם לעיגולים דקיקים (בעובי כ-1 מ"מ).
3. מחממים את השמנת עם אגוז המוסקט בסיר בינוני ומביאים לרתיחה. מתבלים במלח ופלפל (מומלץ פלפל שחור גרוס).
4. מסדרים את פרוסות הבטטות ותפוחי האדמה, כשהן חופפות זו לזו (כמו רעפים) ולסירוגין, פעם שורה כתומה ופעם שורה לבנה (המשקיענים יכולים לסדר את הפרוסות לסירוגין).
5. יוצקים מעל את השמנת החמה ואופים 45 דקות, או עד שהפרוסות מתרככות. בתיאבון!

70 דקות

6 servings 6