

תרד מוקרם



רכיבים

- גרם תרד
- קילוגרם תפוחי אדמה מבושלים
- בצל בינוני
- שן שום
- כפית רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל או ווסטרשייר
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- כף מרגרינה
- גרם גבינת אמנטל

הכנה

1. מסירים את גיבעולי התרד ושוטפים אותם (אפשר גם להשתמש בקפוא ולהפשיר).
2. קוצצים את השום והבצל דק. מאדים את שניהם במרגרינה ומוסיפים את התרד, מתבלים וממשיכים לאדות 5 דקות.
3. בנתיים מרסקים את הגבינה.
4. מסדרים את תפוחי האדמה כך שיצפו תחתית תבנית או כלי שטוח חסין-אש. מפזרים עליהם את מחצית הגבינה ומעל מסדרים שכבת התרד, מכסים ביתרת הגבינה.
5. מקרימים את התבשיל: מכניסים לתנור שחומם מראש ל- 220 מעלות במשך כ- 10 דקות.
6. מגישים עם ביצת עין או חביתה.

40 דקות

4 servings 4