

סלט בטטה, תפוח אדמה ופטריות מוקפץ בצ'ילי



רכיבים

- בטטה
- תפוח אדמה
- חבילה פטריות שמפיניון
- חבילה חסה
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם שומשום
- אגוזי מלך
- 1/4 4/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל

הכנה

1. חותכים את הבטטה ואת תפוח האדמה לקוביות. מוזגים מעט שמן זית בווק ומחממים היטב, מטגנים את הבטטה ואת תפוחי האדמה עד הזהבה.
2. מוסיפים את פטריות השמפיניון החתוכות, מוסיפים תבלינים ומערבבים היטב.
3. מוזגים רוטב צ'ילי בנדיבות ומקפצים.
4. במחבת ללא שמן קולים את השומשום ואת אגוזי המלך להזהבה.
5. מסדרים את המנה: מפזרים עלי חסה חתוכים גס. מעל שופכים את תערובת הבטטה, תפוחי האדמה והפטריות ברוטב צ'ילי. מפזרים מעל שומשום קלוי ושברי אגוזים.

8 servings 8