

תפוחי אדמה ופטטריות אפויים



רכיבים

- קילוגרם תפוח אדמה
- סלסילות פטריות שמפיניון שלמות ללא רגל
- כפות מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- שיני שום כתושות
- כפות מיונז
- כפיות חרדל
- $2/3$ $3/2$ כוס מים
- קורט מלח
- $1/4$ $4/1$ כפית פלפל שחור גרוס
- ענפי רוזמרין

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. מבשלים במיקרוגל תפוחי אדמה בשקית בה הם נקנו בעוצמה מלאה כ-10 דקות ומצננים.
3. מערבבים אבקת מרק, שום, מיונז, חרדל, מלח, פלפל ומים בקערה גדולה. מוסיפים את תפוחי האדמה והפטטריות ומערבבים.
4. מעבירים הכל לתבנית ומסדרים בשכבה אחידה. מניחים מעל ענפי רוזמרין.
5. אופים כ-40 דקות, או עד שתפוחי האדמה פריכים וזהובים. מגישים מיד.

80 דקות

6 servings 6