

## עוגת תפוחי אדמה



### רכיבים

- תפוח אדמה פרוסים בעובי 2-3 מ"מ
- מיכלים שמנת מתוקה
- כפות מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- שיני שום כתוש כתושות
- עלים תימין
- 1/2 2/1 כפית מלח טחון טרי
- 1/3 3/1 כוס גבינת פרמזן מגוררת מגוררת דק
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור

### הכנה

1. מחממים תנור ל-190 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. שמים בקערה שמנת מתוקה, אבקת מרק בצל, שום, תימין, מלח ופלפל ומערבבים.
3. מסדרים את פרוסות תפוחי האדמה בשכבות וביניהן שמנת מתובלת בפרמזן. מכסים ברדיד אלומיניום.
4. אופים כ-45 דקות, עד לריכוך מוחלט של תפוחי האדמה.
5. מסירים את הכיסוי ואופים כ-15 דקות נוספות, או עד שהעוגה זהובה ויפה.

80 דקות

4 servings 4