

גראטן ארטישוק ירושלמי עם
בטטה



רכיבים

- קילוגרם בטטה
- קילוגרם לבבות ארטישוק
- מיכל שמנת מתוקה
- כוס חלב
- שיני שום
- גבעולים תימין (רק העלים)
- כפית מלח
- 1/2 1/2 כפית פלפל שחור
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- טיפה שמן זית

הכנה

1. מחממים תנור ל-200 מעלות.
2. מקלפים את הבטטה והארטישוק הירושלמי, ופורסים אותם לפרוסות דקות (הארטישוק קצת יותר קשה מהבטטה, ומומלץ לחתוך אותו לפרוסות דקות יותר).
3. מסדרים בתבנית משומנת שכבות של בטטה והארטישוק הירושלמי. ממליחים ומפלפלים בין השכבות.
4. בקערה מערבבים שמנת, חלב, שום, טימין, מלח ופלפל, ויוצקים מעל הארטישוק והבטטה שבתבנית. מפזרים על הכול פירורי לחם, ומעליהם מטפטפים מעט שמן זית.
5. אופים כ-45 דקות, עד שהפירורים זהובים. בתיאבון!

60 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕