



רכיבים

- תפוח אדמה קלופים חתוכים לשמיניות
- בטטה גדולות מקולפות וחצויות
- כפות שמן קנולה
- שיני שום דפוקות
- שיני שום כתושות
- בצל גדול חצוי ופרוס
- כף דבש
- כפות יין קידוש מתוק
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- קורט קינמון טחון
- כפות חמאה מגורדת

הכנה

1. מחממים שמן במחבת, ושמים את הבצל והשום הכתוש (וגם שיני השם הדפוקות) עד להזהבה קלה.
2. מכניסים את יתר החומרים, כולל את הבטטות ותפוחי האדמה, מקפיצים ומערבבים 2 דקות.
3. מעבירים לשקית "קוקי".
4. מניחים בתבנית אפייה, משטחים את התכולה בתוך השקית.
5. מפזרים 2 כפות חמאה מגורדת.
6. סוגרים את השקית.
7. מחוררים בסכין חדה כ-4 חורים.
8. אופים 70-90 דק, אחרי בדיקה שהתפודים רכים. בתיאבון! *ניתן להמיר את הדבש בסילאן, את המלח באבקת תיבול מרק עוף ואת הצ'ילי בקטשופ, באותן הכמויות. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

90 דקות

12 servings 12