



רכיבים

- תפוח אדמה גדולים
- בטטה גדולה
- בצל גדולים
- שיני שום קלופות וקצוצות דק
- גרם חמאה
- כפית מלח
- כפית פלפל גרוס
- 1/4 4/1 כפית אגוז מוסקט מעט
- מיליטר שמנת מתוקה
- גרם גבינה צהובה בסגנון צרפתי (למשל בירנית)

הכנה

1. מתיכים את החמאה במחבת גדולה וכבדה. קולפים את הבצלים וקוצצים דק. מזהיבים היטב את הבצלים בחמאה (לא לתחמן! להזהיב!). דקה לפני תום ההזהבה מוסיפים את השום.
2. קולפים את תפוחי האדמה והבטטה וחותכים לקוביות בגודל עגואים (תל אביבים: אתם קוראים לזה גוגואים). מוסיפים למחבת ומערבבים היטב ובעדינות, כך שכל קוביות תפוחי האדמה יירחצו בשומן.
3. עכשיו מטגנים את תפוחי האדמה בין שעה לשעתיים על אש קטנה. מדי רבע שעה הופכים מעט את תוכן המחבת בכף שטוחה. לא אמור להתקבל תבשיל אחד ומלוכד אלא משהו מבולבל ושובר, כשכל העת מתווספות לו פינות מושחמות.
4. כשנראה שרוב תפוחי האדמה פיתחו קרום פריך, מטוגן ושחום, מפזרים עליהם מלח ופלפל ויוצקים מעל את השמנת. מערבבים בעדינות.
5. מרטיבים סכין גדולה ופורסים את הגבינה לרוחב, כך שמכל חתיכת גבינה תתקבלנה שתי פרוסות בעובי סנטימטר. מניחים את פרוסות הגבינה על התבשיל שבמחבת (צד העובש הלבן כלפי מעלה) ואופים בחום בינוני-נמוך (150 מעלות) כשעה, עד שהתבשיל שחום ומבעבע. הגבינה לא תימס לגמרי וזה בסדר, אבל היא לגמרי אכילה, כולל הקרום שלא נמס.

200 דקות

8 servings 8