

תפוז"א מוקרמים ברוטב חרדל ופירורי לחם



רכיבים

- תפוח אדמה
- כף חרדל
- כפות מיונז
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כף מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- שקית פירורי לחם פירורית זהב

הכנה

1. מבשלים את תפוז"א חלקית (או 3 דקות במיקרו).
2. פורסים לפרוסות עבות (כס"מ-ס"מ וחצי), ומסדרים בתבנית משומנת (אני מעדיפה לרסס בתרסיס שמן כדי שלא יהיה טבול בשמן).
3. מכינים את הרוטב - מערבבים חרדל, מיונז ואבקות מרק יחד, ומדללים במעט מים (לא צריך רוטב סמיך מידי). שופכים מעל התפוז"א לכיסוי מושלם ומפזרים מעל הכל פרורית זהב.
4. שמים בתנור בחום בינוני+ עד שתפוחי האדמה רכים, כ-60 דקות.

90 דקות

5 servings 5