

תפוח אדמה אינדיאני



רכיבים

- תפוח אדמה גדולים כמספר הסועדים
- ביצה כמספר הסועדים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- לפי הטעם פטרוזיליה אופציונלי

הכנה

1. מקלפים את תפוחי האדמה, שוטפים ומייבשים.
2. מהקצה עליון של התפוד חותכים "כיפה" ושמים בצד. בעזרת סכין, כף או מוציא ליבות תפוח מוציאים את פנים התפוד (לא לחורר את הצד התחתון של התפוד).
3. שוברים ביצה לתוך התפוד המרוקן, מכסים בעזרת הכיפה שחתכנו קודם, עוטפים בניר כסף ואופים כ-60 דקות בטוסטר אובן.
4. מסירים בזהירות את ניר הכסף, פורסים את התפוד לפרוסות או לרבעים.
5. שמים מלח ופלפל. בתיאבון.

70 דקות

4 servings 4