

## פרוסות תפוחי אדמה אפויים עם בצל ורוזמרין



### רכיבים

- גרם תפוח אדמה
- גרם פטריות שמפיניון
- 1/2 2/1 כוס בצל מטוגן אסם
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 כוס גבינת עזים קשה מגורדת
- 1/2 2/1 כפות פירורי לחם פירורית זהב אסם
- 2/3 3/2 כוס שמן זית
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים אסם
- כפית מלח
- כפיות פלפל שחור

### הכנה

1. מחממים תנור ל-160 מעלות.
2. חותכים את תפוחי האדמה לפרוסות דקות ואת הפטריות לפרוסות עבות קצת יותר.
3. מערבבים פטרוזיליה קצוצה, בצל יבש, פירורי לחם, אבקת מרק בצל וגבינת עזים.
4. מושחים את תבנית האפייה בשמן זית ומפזרים עליה שכבת תפוחי אדמה דקה.
5. מפזרים את הפטריות ומעליהן את תערובת הגבינה, מכסים בתפוחי אדמה ומעליהם עוד מעט מהתערובת.
6. מטפטפים מעט שמן זית מלמעלה ומכניסים לתנור ל-25-30 דקות.
7. כשתפוחי האדמה רכים מעלים את הטמפרטורה ל-200 מעלות ל-10 דקות נוספות להשחמה קלה.

60 דקות

6 servings 6