

פשטידת תפוחי אדמה



רכיבים

- תפוח אדמה גדולים
- ביצה
- גזר גדול
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוצה
- לימון סחוט
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- קורט מלח
- קורט כורכום
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה

הכנה

1. שולקים את תפוחי האדמה והגזר ומסננים כמה דקות.
2. מעבירים לקערה את תפוחי האדמה ומועכים. את הגזר חותכים לקוביות.
3. בינתיים מפרידים את הביצים. את החלבון מקציפים עם קורט מלח ואת החלמונים שמים בצלוחית בנפרד. כאשר נהיה קצף יציב מוסיפים את החלמונים וממשיכים להקציף.
4. מוסיפים את הפלפל, מרק העוף, הכוסברה, הכורכום והלימון הסחוט על תפוחי האדמה, מערבבים היטב ומעבירים לתוך הקצף שהקצפנו כל פעם קצת.
5. מחממים תנור ל-200 מעלות.
6. בינתיים שמים בסיר כרבע כוס שמן ומחממים על אש גבוהה. כאשר השמן רתח מטים את הסיר לתנועה סיבובית בכדי שכל השמן יימרח היטב.
7. מעבירים את התערובת לסיר ומכסים. מבשלים כשבע דקות.
8. מכבים את האש ומעבירים את הסיר לתנור לעוד 30 דקות.

60 דקות

6 servings 6