

## נקניקיות טבעול בתנור עם תפוז"א ועגבניות



### רכיבים

- חבילה נקניקיות וינר צמחוניות
- חבילה תפוח אדמה קטנים
- עגבנייה בשלות חתוכות לרבעים
- בצל בינוני חתוך לשמיניות
- גבעולים בצל ירוק פרוס דק
- כף חרדל
- כפות שמן זית
- כף סירופ מייפל
- כפית תימין
- לפי הטעם פלפל
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מבשלים את תפוחי האדמה במים עם מלח כ - 20 דקות. מסננים ומצננים מעט.
2. מחממים תנור לחום של 190 מעלות.
3. בקערה קטנה מערבבים יחד את החרדל, המייפל, שמן הזית, המלח והפלפל.
4. חוצים את תפוחי האדמה ומעבירים לקערה גדולה, מוסיפים את העגבניות, הבצל והתימין. מתבלים בתערובת החרדל ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה. מסדרים מעל את הנקניקיות ומעבירים לתנור החם ל - 20 דקות.

40 דקות

4 servings 4