

מניפת בטטה ותפוחי אדמה



רכיבים

- תפוח אדמה (500 גרם)
- בטטה (500 גרם)
- כפות שמן זית
- כפות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- 1/2 1/2 כוס מים (120 מ"ל)
- ענף תימין (מופרד לעלים)

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
2. קולפים את תפוחי האדמה והבטטות.
3. פורסים את תפוחי האדמה והבטטות לפרוסות דקות, כמעט עד הסוף. מקפידים שהתחתית שלהם תישאר מחוברת.
4. משמנים תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ ב-2 כפות שמן זית.
5. מסדרים תפוח אדמה פרוס ואז בטטה וממשיכים לסדר באותו האופן.
6. מערבבים אבקת מרק במים רותחים ומוזגים על הפרוסות שסידרנו באופן שווה.
7. מזלפים מעל 4 כפות שמן זית.
8. מפזרים מעל טימין ומכסים בנייר כסף.
9. מכניסים לתנור לשעה.
10. לאחר שעה מסירים את נייר הכסף וממשיכים לאפות שעה נוספת עד להזהבה.

60 דקות 🕒

6 servings 6 🍴