

תפוחי אדמה בקראסט
פיסטוקים עם עשבי תיבול



רכיבים

- תפוח אדמה בינוניים פרוסים לסירות
- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה קצוצה דק
- קורט תימין ורוזמרין קצוצים דק (או לפי הטעם)
- שיני שום כתושות
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית כשל"פ
- כפיות אבקת מרק בצל כשר לפסח
- גרם פיסטוק גרוס דק
- 1/3 3/1 כוס שמן זית

הכנה

1. מבשלים את תפוחי האדמה במים רותחים רבע שעה.
2. מערבבים את תפוחי האדמה עם שמן הזית ומעבירים לתבנית אפייה משומנת בשמן זית.
3. מערבבים בקערה את הפירורית זהב, פטרוזיליה, שום, מלח לפי הטעם ואבקת התיבול.
4. מפזרים מעל תפוחי האדמה את תערובת הפירורים.
5. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות כ- 45 דקות, כשתפוחי האדמה מכוסים בנייר אפייה ומעליו נייר אלומיניום.
6. מסירים את נייר הכסף ואופים עוד רבע שעה להשחמה.

80 דקות ⌚

3 3 ⊕