

תפוחי אדמה קריספיים



רכיבים

- קילוגרם תפוח אדמה (לא מקולפים) חתוכים לקוביות גסות
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 כפית שום גבישי
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כפות פטרוזיליה קצוצים (כחופן של פטרוזיליה, תימין ורוזמרין)

הכנה

1. מחממים את התנור ל-200 מעלות.
2. שמים מים בסיר ומבשלים את תפוחי האדמה עד שהם מתרככים ומסננים מיד.
3. מערבבים בקערה את השמן עם השום, פירורי לחם ועשבי תיבול. מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם ואם רוצים צ'ילי חריף יבש.
4. מוסיפים את תפוחי האדמה ומערבבים היטב.
5. מעבירים לתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה ומכניסים לתנור לאפייה של 30 דקות או עד הזהבה.

45 דקות

4 4