

הום פרייז זהובים בצ'ילי מתוק  
ושום לפסח



## רכיבים

- קילוגרם תפוח אדמה מקולפים
- כפות שמן זית
- כפות שמן זית
- שיני שום כתושות
- כפית ג'ינג'ר מגורד
- 1/2 2/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק כשר לפסח

## הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. חוצים את תפוחי האדמה ל-2, לאורכם, וכל חצי ל-3 סירות.
3. מערבבים את הסירות עם שמן, מניחים בשכבה אחידה על תבנית מרופדת בנייר אפייה, אופים כ-40 דקות, עד שהסירות עשויות וזהובות.
4. מחממים שמן במחבת, מוסיפים שום, ג'ינג'ר ורוטב צ'ילי מתוק, ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הסירות למחבת, ומקפיצים בתערובת, עד שהן הופכות למזוגגות.
5. מקשטים בבצל ירוק ומגישים. בתיאבון!

40 דקות ⌚

6 6 ⊕