

רכיבים:

3 גזרים קלופים

2 בטטות צרות וארוכות, קלופות

200 גר' דלעת קלופה

$\frac{1}{2}$ כוס שמן זית

50 גר' גבינת פרמזן

גר'ידה מ - $\frac{1}{2}$ לימון

שן שום קצוצה דק

קורט אגוז מוסקט

ענף קטן של רוזמרין

מלח לימון

אופן ההכנה:

1. חוצים את הבטטות לאורכן ופורסים דק. חוצים את הגזר ופורסים לפרוסות בעובי זהה. חותכים מהדלעת מקלות בעובי של כס"מ ופורסים בעובי של $\frac{1}{2}$ ס"מ.

2. מחממים את שמן הזית במחבת רחבה ומטגנים את הגזר. כשהגזר מתחיל להתרכך, מוסיפים את הדלעת והבטטה.

3. מטגנים את כל הירקות עד שהם מתחילים להזהיב. מוסיפים פנימה את הרוזמרין, השום והמוסקט. מממשיכים לטגן עד שכל הירקות נחרכים יפה.

4. מוסיפים את גרידת הלימון וממליחים. סוחטים מעט מיץ לימון מעל, זורים גבינת פרמזן ומגישים מיד.