ניוקי תפוחי אדמה עם פירורי לחם מתובלים.

רכיבים:

חבילת ניוקי תפוחי אדמה

80 גרם חמאה

¾ כוס פירורי לחם

כף עלי טימין

2 שיני שום קצוצות

4 עלי מרווה

כפית עירית קצוצה

גבינת פרמז'ן

מלח

פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. ממיסים 50 גרם חמאה במחבת.
2. כשהחמאה חמה מאוד, מוסיפים אליה את עלי הטימין, שיני השום,ופירורי הלחם, עד אשר הם מזהיבים,ואז מוציאים אותם לנייר סופג.
3. מרתיחים סיר מים, ושופכים את הניוקי תפו"א 3-2 דקות עד שהם צפים, מסננים ושמים על מגש.
4. ממיסים שוב במחבת 30 גרם חמאה, עם 4 עלי מרווה ומטגנים קלות את הניוקי בחמאה, ומעבירים לכלי הגשה.
5. מפזרים מעל את פירורי הלחם המתובלים, עירית קצוצה, וגבינת פרמזן מגורדת.ומערבבים קלות.