



הצעת הגשה.

תפוחי אדמה אפויים ממולאים בגבינה ועירית

הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

4 תפוחי אדמה, שטופים היטב ויבשים

למילוי:

3 כפות חלב

2 כפות שמנת מתוקה

4 כפות חמאה

1 כפית אבקת אפייה

מלח ופלפל שחור גרוס טרי

½ כוס גבינת צ'דר מגוררת

לקישוט:

עירית קצוצה

אופן ההכנה:

1. מגלגלים את תפוחי האדמה במלח. מניחים בתבנית מתכת שטוחה ואופים שעה ורבע בתנור שחומם מראש לחום גבוה (200°). (אם תפוחי האדמה עדיין לא התרככו, יש להמשיך באפייה רבע שעה נוספת). מוציאים את תפוחי האדמה מהתנור וחוצים אותם לאורך. מוציאים את מרבית תוכנם.

2. בעזרת ממחה ידני, מועכים את ליבת תפוח האדמה עם החלב, השמנת, 2 כפות החמאה, אבקת האפייה והתבלינים. מוסיפים חצי מכמות הגבינה ומערבבים.

3. ממלאים את קליפת תפוח האדמה בתערובת, מפזרים מעל את הגבינה שנותרה ומעט חמאה מומסת.

4. אופים 10 דקות בחום בינוני (180°), ובחום גבוה (200°) בלבד 10 דקות נוספות.

5. מעטרים בעירית הקצוצה ומגישים.