



קל



30 דקות



6 מנות

מרכיבים

1 חבילה שווארמה צמחונית

2 תפוחי אדמה אדומים, חתוכים לקוביות קטנות

3 בצלים חתוכים לקוביות

3 כפות שמן זית

1 כף פפריקה אדומה מתוקה

1/2 כפית מלח

1/2 כפית פלפל שחור

הגרסה הביתית לקלאסיקה האהובה של טבעול

הוראות הכנה

1. מחממים מחבת גדולה, שמים 1 כף שמן זית ומאדים את הבצלים עד להזהבה.
2. מוסיפים 1 כף שמן ואת קוביות תפוחי האדמה למחבת, מטגנים כ-5 דקות נוספות.
3. מתבלים במלח, פלפל וחצי מכמות הפפריקה המתוקה.
4. מניחים את השווארמה על גבי תבנית תנור עם נייר אפייה ומזליפים מעט שמן מעל.
5. צולים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות למשך 10 דקות.
6. מעבירים את תפוחי האדמה והבצלים לתבנית עם נייר אפייה וצולים בתנור למשך כ-10 דקות עד להשחמה.
7. להגשה
מערבבים במחבת את השווארמה, תפוחי האדמה והבצל, מתקנים תיבול, מוסיפים פפריקה מתוקה ומגישים.

המתכון של מערכת טבעול

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL