



קל



40 דקות



4 מנות

מרכיבים

- 1 חבילה טחון צמחוני
- 4 כפות שמן זית
- 1 בצל קצוץ דק
- 1 גזר מגורד גס בפומפיה
- 1 גבעול סלרי, קצוץ דק
- 1 כף רסק עגבניות
- 1 ענף רוזמרין טרי
- 1/2 כוס יין לבן
- 1 כפית דבש
- 1 כוס עגבניות משומרות שלמות
- 2 כפות פטרוזיליה קצוצה דק
- 4 תפוחי אדמה קטנים, קלופים, חתוכים לחצי
- 25 גרם חמאה
- 1/2 כוס חלב
- 2 כפות גבינת פרמזן, מגורדת

שכבות נימוחות ומתובלות שמצטרפות יחד לפאי רועים צמחוני ומושלם. קל, טעים ומפנק

הוראות הכנה**1. להכנת מלית הטחון**

בסיר רחב, על להבה בינונית גבוהה, מניחים יחד עם שמן הזית את הגזר, בצל, סלרי וענף רוזמרין. מטגנים תוך ערבוב כ - 10 דקות עד להזהבה.

2.

מוסיפים את הטחון הצמחוני ואת הרסק ומתבלים במלח ופלפל, מערבבים יחד בדקה. מוסיפים את היין ומביאים לרתיחה, מבשלים דקה נוספת. מוסיפים את העגבניות ומערבבים, מנמיכים את הלהבה ומכסים. מבשלים כ - 10 דקות נוספות.

3.

מורידים את המכסה ומועכים את העגבניות לפיסות גסות. מוסיפים את הפטרוזיליה, טועמים ומתקנים תיבול. מורידים מהאש ומצננים.

4. להכנת שכבת תפוחי האדמה

מבשלים את התפוחי א בהרבה מים עם מעט מלח. מסננים מהמים ומועכים לפירה, מוסיפים את החלב, חמאה, פרמזן, מלח ופלפל.

5. להרכבה ואפייה

מחממים תנור לחום של 180 מעלות. בתבנית אפייה אישית מניחים 3-4 כפות גדושות של תבשיל הבשר ומשטחים בעדינות. מכסים ב - 2 כפות גדושות של פירה ומעבירים לתנור החם ל - 12 דקות עד להזהבה. מגישים חם.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL