



מרכיבים

- 1 חבילה נקניקיות וינר צמחוניות
- 1 חבילת תפוז"א קטנים
- 4 עגבניות בשלות חתוכות לרבעים
- 1 בצל לבן בינוני חתוך לשמיניות
- 2 גבעולי בצל ירוק פרוס דק
- 1 כף חרדל
- 4 כפות שמן זית
- 1 כף מייפל או רכוז רימונים
- 4 ענפי תימין

מגש של אושר - נקניקיות טבעול עם תפוחי אדמה נימוחים וירקות בתיבול נפלא

הוראות הכנה

1. מבשלים את תפוז"א במים עם מלח כ-20 דקות.
2. מסננים ומצננים מעט.
3. מחממים תנור לחום של 190 מעלות.
4. להכנת התיבול בקערה קטנה מערבבים יחד את החרדל, המייפל, שמן הזית, ומתבלים במלח ופלפל.
5. חוצים את תפוז"א ומעבירים לקערה גדולה, מוסיפים את העגבניות, הבצל והתימין.
6. מתבלים בתערובת החרדל ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה.
7. מסדרים מעל את הנקניקיות ומעבירים לתנור החם ל-20 דקות.

המתכון של סבינה ולדמן

TIVALL.CO.IL - בדוק מתכונים נוספים ב