

רכיבים:

32 יחידות ניוקי תפוחי אדמה

32 יחידות ניוקי בטטה

4 כפות שמן זית

1 גזר בינוני קלוף

1 כרשה (החלק הלבן בלבד)

1 בצל סגול קלוף

1 פלפל צהוב

3 כפות שמן זית

מלח, פלפל לבן

1½ כפיות סוכר

3 עלי בזיליקום לקישוט

אופן ההכנה:

1. חותכים את הירקות לרצועות דקות מאוד. מחממים במחבת 3 כפות שמן ומטגנים על אש בינונית לפי הסדר: כרשה, גזר, בצל, פלפל צהוב. (ממתינים כדקה וחצי בין ירק לירק). מתבלים במלח ופלפל לבן.

2. מוסיפים את הסוכר ומקפיצים קלות עד שהירקות מבריקים. מורידים מהאש ושומרים חם.

3. הניוקי: מחממים במחבת טפלון 4 כפות שמן זית ומטגנים את הניוקי על להבה בינונית מכל צידם עד השחמה קלה. (אם הניוקי קפוא יש להפשירו מראש).

4. מחלקים את הירקות ל 4 צלחות, מניחים מעל 8 ניוקי מכל סוג. מקשטים בבזיליקום קצוץ ומגישים מיד.