רכיבים:

4 תפוחי אדמה גדולים קלופים

2 כפות גדושות חרדל גרגרים

מיץ משני לימונים

1 כף אורגנו מיובש

4 כפות שמן זית

4 שוקי הודו

2 בצלים אדומים קלופים פרוסים

2 עלי דפנה

6 שיני שום בקליפה

מלח גס

פלפל שחור גרוס גס

½ כוס יין לבן

אופן ההכנה:

1. חוצים את תפוחי האדמה לאורך, כל חצי חותכים ל-3- 4 חתיכות.

2. מערבבים את החרדל עם מיץ הלימון, האורגנו ושמן הזית.

3. מניחים בתבנית חסינת אש את שוקי ההודו, תפוחי האדמה, הבצל, עלי הדפנה ושיני השום. מפזרים מעל מלח ופלפל ומערבבים בקצות האצבעות לתיבול אחיד. מוסיפים את תערובת החרדל ומערבבים לכיסוי אחיד.

4. מוסיפים לתבנית את 4 חצאי הלימון הסחוטים וכוס מים, מבלי לשטוף את התיבול.

5. אופים כ-40 דקות בתנור שחומם מראש לחום בינוני, 180 מעלות, עד שהשוקיים זהובות.

6. מוסיפים את היין, הופכים את השוקיים, תפוחי האדמה והבצל ואופים כ-40 דקות נוספות.

7. במידה וכל הנוזלים מתאדים במהלך האפייה, מוסיפים ¼ כוס מים רותחים. מגישים מיד או בטמפרטורת החדר