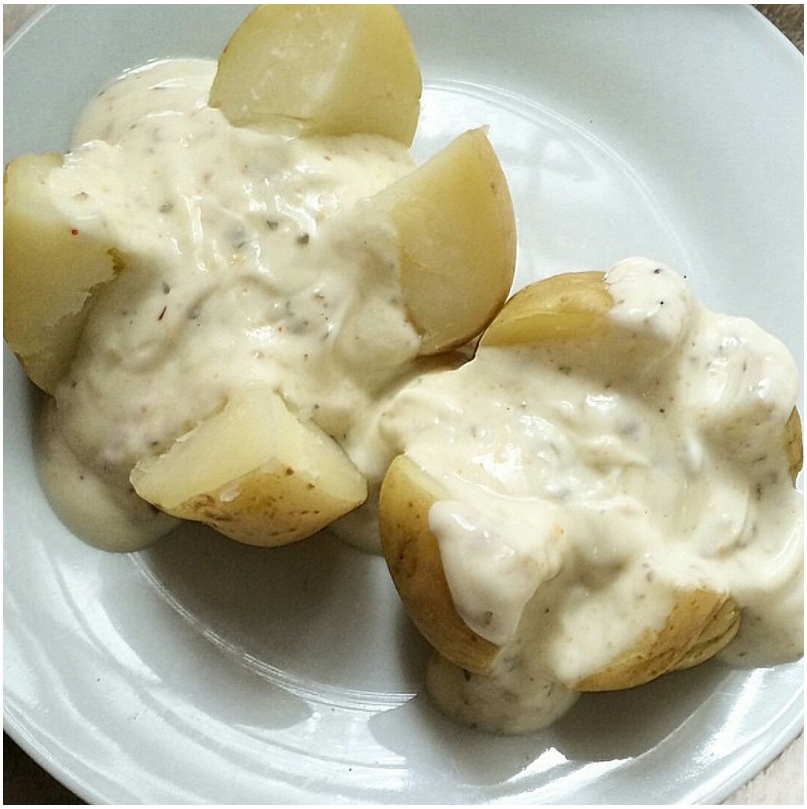


תפו"א פרוס ברוטב שמנת ופטריות.

רכיבים:

1 ק"ג תפוחי אדמה, קלופים וחתוכים לעיגולים ½ ק"ג פטריות שמפיניון / פטריות יער 2 בצלים בינוניים, קלופים וקצוצים דק

2 מיכלי שמנת מתוקה 42%

200 גרם חמאה

400 גרם מוצרלה, מגוררת

מלח, פלפל

אופן ההכנה:

1. מבשלים את תפוחי האדמה במשך 10 דקות, עד לריכוך.
2. במחבת בינונית מקפיצים את הפטריות והבצל עם התבלינים עד להזהבה.
3. מורחים חמאה בתבנית פיירקס ומסדרים את פלחי תפוחי האדמה בשכבות, עד מילוי התחתית כשכבה ראשונה.
4. מערבבים את הפטריות המוקפצות עם השמנת ויוצקים מעל שכבת תפוחי האדמה. מניחים שכבה נוספת של תפוחי אדמה ומעל שוב פטריות ושמנת.
5. מפזרים מעל את גבינת המוצרלה המגורדת ומכניסים לתנור האפייה לחום נמוך (160^{o}) לכ 10-15 דקות, עד שהמוצרלה נמסה ומוזהבת.