



LEHITANE G

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות



מניפות תפוחי אדמה

פרווה | רמה בינונית

תוספת חגיגית שמתאימה לכל אירוע או סעודה. כל תפוח אדמה נחתך לפרוסות דקות שנשארות מחוברות בבסיס ונפתחות באפייה למניפה — הפנים נשאר רך וספוג בתיבול, והקצוות מזהיבים ומתקרמלים.

החומרים:

10 תפוחי אדמה

לתיבול:

2 בצלים

3 שיני שום

1 כוס שמן

½ כוס מים

כף מלח

½ כפית פלפל שחור גרוס

פטרזיליה יבשה או תימין לפיזור

אופן ההכנה:

שטפו את תפוחי האדמה היטב וייבשו.

חתכו כל תפוח אדמה לפרוסות דקות

ככל האפשר, מבלי לחתוך עד הסוף —

השאירו כחצי סנטימטר מחובר בבסיס.

טריק שמקל על העבודה: הניחו את תפוח

האדמה בין שני כפות עץ או שתי מקלות

דקים, כך שהסכין נעצרת מעצמה ולא

חותכת עד הסוף.

טחנו בבלנדר מוט את הבצלים, השום,

השמן, המים, המלח והפלפל השחור עד

לקבלת תערובת אחידה ונוזלית.

סדרו את תפוחי האדמה בתבנית בשכבה

אחת, כשהחלק החתוך כלפי מעלה,

ויצקו עליהם את התיבול. פתחו מעט את

הפרוסות באצבעות כדי שהתיבול יחדור בין

השכבות ולא יישאר רק על פני השטח.

פזרו מעל פטרזיליה יבשה או תימין.

כסו את התבנית בנייר כסף ואפו בתנור

שחומם מראש ל-180 מעלות כשעה,

בשלב הזה תפוחי האדמה מתאדים

ומתרככים מבפנים.

הסירו את נייר הכסף והמשיכו לאפות

עוד כחצי שעה, עד שהפרוסות נפתחות

למניפה, הקצוות מזהיבים ומתקרמלים

והתחתית סופגת את שארית הרוטב.

צלחות המנה:

מניפה נראית טוב כשהיא פתוחה, לפני ההגשה עברו על התבנית ופתחו בעדינות במזלג

את הפרוסות שנדבקו, כך שרואים את החריצים בין השכבות.

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות

בהשגחת הבד"ץ
ירושלים
מאגידה החמירה

להזמנות: 02-650-6003 | lehitaneG.com | k.lehitaneG@gmail.com