



קל



40 דקות



4 מנות

## מרכיבים

- 1 חבילה טחון צמחוני
- 4 כפות שמן זית
- 1 בצל קצוץ דק
- 1 גזר מגורד גס בפומפיה
- 1 גבעול סלרי, קצוץ דק
- 1 כף רסק עגבניות
- 1 ענף רוזמרין טרי
- 1/2 כוס יין לבן
- 1 כפית דבש
- 1 כוס עגבניות משומרות שלמות
- 2 כפות פטרוזיליה קצוצה דק
- 4 תפוחי אדמה קטנים, קלופים, חתוכים לחצי
- 25 גרם חמאה
- 1/2 כוס חלב
- 2 כפות גבינת פרמזן, מגורדת

שכבות נימוחות ומתובלות שמצטרפות יחד לפאי רועים צמחוני ומושלם. קל, טעים ומפנק

## הוראות הכנה

## 1. להכנת מלית הטחון

בסיר רחב, על להבה בינונית גבוהה, מניחים יחד עם שמן הזית את הגזר, בצל, סלרי וענף רוזמרין. מטגנים תוך ערבוב כ - 10 דקות עד להזהבה.

## 2.

מוסיפים את הטחון הצמחוני ואת הרסק ומתבלים במלח ופלפל, מערבבים יחד בדקה. מוסיפים את היין ומביאים לרתיחה, מבשלים דקה נוספת. מוסיפים את העגבניות ומערבבים, מנמיכים את הלהבה ומכסים. מבשלים כ - 10 דקות נוספות.

## 3.

מורידים את המכסה ומועכים את העגבניות לפיסות גסות. מוסיפים את הפטרוזיליה, טועמים ומתקנים תיבול. מורידים מהאש ומצננים.

## 4. להכנת שכבת תפוחי האדמה

מבשלים את התפוחי א בהרבה מים עם מעט מלח. מסננים מהמים ומועכים לפירה, מוסיפים את החלב, חמאה, פרמזן, מלח ופלפל.

## 5. להרכבה ואפייה

מחממים תנור לחום של 180 מעלות. בתבנית אפייה אישית מניחים 3-4 כפות גדושות של תבשיל הבשר ומשטחים בעדינות. מכסים ב - 2 כפות גדושות של פירה ומעבירים לתנור החם ל - 12 דקות עד להזהבה. מגישים חם.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL