סדנה־לי

תפוחי אדמה בתנור: מתכון פריך עם בישול מקדים קצר

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4–6 מנות כתוספת	**15 דקות**	**55 דקות**	**שעה ו־15 דקות**

מצרכים

- ☐ 1 ק״ג תפוחי אדמה המתאימים לאפייה או לצלייה
- ☐ 3 כפות שמן זית, כ־45 מ״ל
- ☐ כפית מלח, מחולקת בין הבישול לתיבול
- ☐ חצי כפית פפריקה מתוקה
- ☐ רבע כפית פלפל שחור
- ☐ כפית עלי טימין, לא חובה
- ☐ מים לכיסוי תפוחי האדמה בסיר

אופן ההכנה

1. **שלב 1**
   מחממים תנור ל־220 מעלות בחום עליון ותחתון. קולפים את תפוחי האדמה וחותכים לחתיכות דומות בגודל כ־4 ס״מ.

2. **שלב 2**
   מניחים בסיר, מכסים במים ומוסיפים חצי כפית מלח. מביאים לרתיחה ומבשלים 8–10 דקות מרגע הרתיחה, עד שהחלק החיצוני מתחיל להתרכך אך המרכז עדיין מוצק.

3. **שלב 3**
   מסננים היטב ומשאירים במסננת חמש דקות לשחרור אדים. מנערים בעדינות כדי לחספס את השוליים, בלי למעוך את החתיכות למחית.

4. **שלב 4**
   מערבבים עם שמן, יתרת המלח, פפריקה, פלפל וטימין אם משתמשים. מפזרים בתבנית בשכבה אחת עם רווחים, ולא בערמה.

5. **שלב 5**
   צולים 40–45 דקות, והופכים פעם אחת לאחר כ־25 דקות. מוכנים כאשר המזלג חודר בקלות והצדדים זהובים. אם צריך, ממשיכים כמה דקות ומגישים סמוך להוצאה.