

10 מנות  
20 דקות להכנה

# מאפה תפוחי-אדמה ופטריות

## המצרכים לבצק:

- 1 ק"ג תפוחי אדמה מבושלים ומעוכים (בלי מי הבשול)
- 1 בצל יבש מרוסק
- 1 כף אבקת מרק בטעם עוף (מעט מלח ופלפל שחור)
- $\frac{1}{2}$  כפית מוסקט טחון
- 2 כפות מרגרינה
- 1 קופסא פטריות פרוסות מסוננות מהנזלים
- $\frac{1}{2}$  כוס פטרוסלינון קצוץ
- 3 ביצים טרופות
- $\frac{1}{8}$  כוס קמח
- 1 ביצה טרופה + מעט מלח דק וכורכום

## אופן ההכנה

1. מכניסים לקערה עמוקה את תפוחי האדמה ומועכים אותם עם המרגרינה מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים.
2. מעבירים את התערובת לכלי אפיה משומן במרגרינה (בתחתית ובדפנות) ואופים 40 דקות.
3. מוציאים מהתנור ויוצקים על המאפה את הביצה הטרופה עם הכורכום. אופים 8-10 דקות נוספות, ליצירת קרום נאה על המאפה.

## הערה:

בגמר האפיה, מוציאים מהתנור ומשהים 10-15 דקות ורק אח"כ חותכים ומחלקים מנות.