

سوفله سیب زمینی درسته

ابتدا سیب زمینی ، تخم مرغ و نخودفرنگی را به طور جداگانه آب پز کنید.



مواد لازم:

- سیب زمینی چهار عدد
- تخم مرغ يك عدد
- نخودفرنگی نصف پیمانه
- شیر نصف پیمانه
- نعنا خشك يك قاشق غذاخوری
- پنیر پیتزا 100 گرم
- پودر آویشن و نمك به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا سیب زمینی ، تخم مرغ و نخودفرنگی را به طور جداگانه آب پز کنید.
سیب زمینی های با پوست را از عرض نصف کنید. يك نصف آنها را با پوست در ظرف مخصوص فر قرار دهید و نصفه های بعدی را پوست بکنید و با تخم مرغ، نخود فرنگی، شیر، نمك و نعنا خشك داخل غذاساز بریزید و مخلوط کنید.
از مخلوط فوق، يك قاشق غذاخوری روی هر کدام از سیب زمینی های پخته پوست داری که در ظرف فر قرار داده بودید، بریزید و روی آن پنیر پیتزا و سپس پودر آویشن بپاشید.
ظرف را در فر با حرارت 180 درجه سانتی گراد، به مدت 20 دقیقه قرار دهید.