

## ناگت سزجات

مواد لازم برای 4-2 نفر...



**مواد لازم برای 4-2 نفر:**

**اسپری روغن**

**پودر سوخاری: نصف پیمانه**

**نمک: یک چهارم قاشق چای خوری به علاوه مقداری بیشتر برای چاشنی**

**پوره سیب زمینی: یک و نیم پیمانه**

**اسفناج پخته و خرد شده: یک سوم پیمانه**

**لفل سیاه: به مقدار لازم**

**طرز تهیه:**

**&8226#; فر را روی حرارت 425 درجه فارنهایت از پیش گرم کنید.**

**&8226#; درون ظرف مخصوص پخت، لایه‌ای از فویل آلومینیومی قرار داده، روی آن را کمی روغن اسپری کرده و کنار بگذارید.**

**&8226#; درون یک بشقاب با استفاده از یک چنگال، پودر سوخاری را با یک چهارم قاشق چای خوری نمک خوب مخلوط کنید و آن را کنار بگذارید.**

**&8226#; درون کاسه‌ای متوسط، سیب زمینی و اسفناج را با هم مخلوط کرده، نمک و فلفل را به آن اضافه کنید سپس با دست از مخلوط به اندازه یک لقمه، یک لقمه برداشته و آن‌ها را به شکل توپ درآورده سپس درون مخلوط پودر سوخاری و نمک بغلطانید.**

**&8226#; ناگت‌ها را به ظرفی که از قبل آماده کرده‌اید منتقل کرده و کمی آن‌ها را به روغن آغشته کنید.**

**&8226#; ناگت‌ها را درون فر به مدت 10 دقیقه یا تا زمانی که پودر سوخاری روی آن‌ها مایل به قهوه‌ای شده و داغ شوند، حرارت دهید.**