תבשיל עדשים ופטריות אפוי בציפוי פירה



זמן: 120 min.
רמת קושי: בינוני

רכיבים (6 מנות)

- **מצרכים**
  - כוסות 1-2 עגבניות קצוצות דק 700g
  - כפות שמן זית לפירה+2-3 כפות לזילוף מעל 2-3
  - תפוחי אדמה אדומים גדולים (תלוי כמה ציפוי אתם רוצים, 3-5 בעיני 4 זה מושלם)
  - מלח, לפי הטעם
- **למילוי-**
  - כוסות עגבניות מרוסקות/עגבניות קצוצות דק (מומלץ 1-2 פולפה בבקבוק של פומי)
  - סלסילות פטריות טריות (שמפיניון ו/או פורטובלו), פרוסות 1-2 דק
  - בצל בגודל בינוני, קלוף וקצוץ דק 1
  - כוס יין לבן (רשות 1)
  - כוס מים 1
  - כוס עדשים שחורות, שטופות היטב 1
  - כף גדושה רסק עגבניות 1
  - שורש פטרוזיליה או שורש סלרי, קלופים וקצוצים דק (רשות 1)
  - גבעולי סלרי (עם העלים), קצוצים דק 2-3
  - גזרים, קלופים וקצוצים דק 2-3
  - כפות שמן זית לתחילת הבישול+3 כפות שמן זית בסוף הבישול 3
  - כפית אורגנו מיובש

For this recipe we used:



הכנה

לפירה:

1. קולפים את תפוחי האדמה ושמים את הקליפות בסיר בגודל בינוני.
2. חוצים את תפוחי האדמה ככה שיהיו פחות או יותר באותו גודל (חתיכות גדולות).
3. מכסים במים קרים ומביאים לרתיחה. מבשלים מעל להבה בינונית 30-40 דקות או עד שהתרככו לחלוטין. בזמן שתפוחי האדמה מתבשלים מכינים במקביל את המילוי.
4. אחרי שתפוחי האדמה התרככו לחלוטין, מעבירים אותם לקערה, מוסיפים את שמן הזית ומועכים לפירה בעודם חמים בעזרת מועך ידני או מזלג.
5. ממליץ בחום להוסיף 1-2 מצקות ממי הבישול של הפירה ולערבב בעדינות.
6. מתבלים במלח לפי הטעם.

הכנת המילוי:

1. בסיר רחב ושטוח שמים את שמן הזית והפטריות. מטגנים מעל להבה גבוהה 10 דקות אגב ערבוב או עד שהצטמקו והזהיבו מעט.
2. מוסיפים לסיר את כל הירקות הקצוצים ואת האורגנו.
3. מטגנים על להבה בינונית 10 דקות אגב ערבוב, עד שהירקות מתחילים להתרכך. בשלב זה ניתן להוסיף גם קורט נדיב של מלח גס.
4. מוסיפים את הרסק והיין. מביאים לרתיחה ומבשלים על להבה בינונית 10 דקות בערך, עד שרוב היין מתאדה (שמעבירים כף עץ על קרקעית הסיר התחתית צריכה להיות בלי שלוליות).
5. מוסיפים את העגבניות הקצוצות, העדשים ומים (כוס אחת) עד לכיסוי כמעט מוחלט של תכולת הסיר.
6. מערבבים ומבשלים 20-30 דקות על חום בינוני ומערבבים כל כמה דקות, עד שהמילוי מסמיך, העדשים מתרככות והטעמים מתמזגים.

מרכיבים את הפאי ואופים:

1. בתבנית חרסינה/פיירקס מלבנית או עגולה גדולה משטחים את תערובת העדשים. מעליה שמים את הפירה ומשטחים.
2. עוברים עם מזלג על הציפוי כדי שיקבל צורה מחורצת, מזלפים מעל עוד שמן זית.
3. מכניסים לתנור שחומם מראש (200 מעלות) ל-20-30 דקות או עד שהפירה זהוב ויפה.
4. מוציאים מהתנור, נותנים לתבנית להתקרר 5-10 דקות ומגישים.
5. נשמר בקירור 4-5 ימים.

- Oz Telem @thekitchencoach