بطاطا مشوية بالكريمة

المقادير:

- 1 كغ بطاطا
- 1 كوب كريمة
- 2 بصلتان خضراء
- 2 ملعقتان زيت زيتون
- ملعقة عصير ليمون
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة فلفل
- 1 ملعقة خل
- ½ ملعقة صغيرة بهارات
- بندورة

طريقة التحضير:

- نغسل البطاطا جيدا ونجففها ثم نضعها في الفرن لتنضج.
- نقور البطاطا ثم نجهز اللتبيلة بخلط عصيراللليمون، الملح، زيت الزيتون، البهارات والخل.
- نحشي البطاطا بالكريمة ثم نقطع البصل الاخضر والبندورة إلى مكعبات صغيرة ثم نضعها على وجه الكريمة ونزينها بالعيدان الخضراء من البصل.
- نسكب على الوجه التتبيلة ونقدمها.

الف صحة!