



## מתכונים טעימים מסביב למדורה

### תפוח אדמה אינדיאני

הצעה לשדרוג תפוח האדמה של המדורה, בהשקעה מאוד קטנה אפשר לזכות כמעט בארוחת ערב מלאה.

#### המצרכים

תפוחי אדמה כמספר הסועדים

ביצים כמספר תפוחי האדמה

מלח

פלפל

מי שרוצה לשדרג עוד יותר- מוזמן להוסיף גבינה צהובה/מלוחה.

נייר אלומיניום

#### אופן ההכנה

חוצים את תפוחי האדמה.

בעזרת כף מרוקנים קצת מהתוכן בכל אחד מהצדדים.

בזהירות ממלאים את אחד הצדדים בביצה. כדי להקל על המילוי- מומלץ לשבור את הביצה

לקערית ומשם להעביר לתפוח האדמה.

מי שבחר להוסיף גבינה- זה הזמן. ממליחים, מפלפלים.

סוגרים את תפוח האדמה. עוטפים ברדיד אלומיניום.

מניחים באש לחצי שעה לפחות.

מוציאים בזהירות מהאש, פותחים, אוכלים ונהנים.

### רולדות עם שוקולד במדורה

#### המצרכים

קמח

מים

ממרח שוקולד

נייר אלומיניום

#### אופן ההכנה

מערבבים קמח ומים, לשים מעט עד ליצירת בצק רך ונעים.

מחלקים לכל ילד חתיכת בצק, כדי שיצור לעצמו פיתה שטוחה.

מורחים את הפיתה בממרח שוקולד.

מגלגלים כמו רולדה.

עוטפים ברדיד אלומיניום ומניחים באש ל-15-20 דקות.

מוציאים בזהירות מהאש, פותחים, אוכלים ונהנים.