بطاطا محشية باللحمة المفرومة

المقادير:

10 حبات بطاطا (متوسطة الحجم)

3 حبات بندورة (مفرومة ناعم مع رشّة بهار)

ملعقة صغيرة من الملح

250 غراماً لحم مفروم

1 حبة بصل (مفرومة ناعم)

نصف ملعقة بهار مشكل

ملعقة كبيرة من الصنوبر

كوب من الماء الساخن

1 مكعب من مرق الدجاج

طريقة التحضير:

الخطوات لطريقة التحضير هي كالتالي:

* تقلب اللحمة مع البصل والملح والبهار المشكل والصنوبر

* تقشّر البطاطا ثم يزال اللب وتحشى باللحم والبصل وتقلى بالزيت حتى تتحمر

* تضاف البندورة المفرومة إلى حبّات البطاطا

* توضع البطاطا المحشية بطبق الفرن ويضاف إليها الماء ومكعب الدجاج

* توضع في الفرن مدة 25 دقيقة وتقدم ساخنة