

Tartiflette

Ingrédients

- 350g ya vitunguu vya njano
- 800 hadi 900g ya reblochon
- 1.5kg ya viazi
- 350g ya mkojo wa ng'ombe
- 1 karafuu ya vitunguu
- 150ml ya divai nyeupe

Préparation

1. Ingawa tuko kwenye blogu ya upishi wa mikate, mara kwa mara nakupatia mapishi ya chumvi ambayo ni sehemu ya kitabu changu cha mapishi ya kawaida, yale ninayoyatekeleza kila mwaka kulingana na misimu, na hii hapa nyingine: tartiflette.
2. Ni sahani ya familia, inayotoa faraja na bila shaka ni tamu, nakusihi uiambatanishe na saladi ya kijani iliyosheheni viungo vizuri.
3. Dakika 30 za kupika Viungo : ya vitunguu vya njano 800 hadi ya reblochon 1.
4. ya viazi ya mkojo wa ng'ombe 1 karafuu ya vitunguu Pilipili ya divai nyeupe QS ya mafuta ya olive / siagi kwa kupika Mapishi : Katakata mkojo wa ng'ombe kuwa vipande vidogo.
5. Weka kwenye sufuria kwenye moto wa kati ili kuvioka na kutoa mafuta.
6. Kisha ongeza vitunguu vilivyoondolewa ganda na kukatwa kuwa vipande vidogo.
7. Endelea kupika kwenye moto wa kati, ukichanganya mara kwa mara.
8. Wakati vitunguu vikiwa na rangi nzuri, weka mchanganyiko huo na divai nyeupe, na ongeza pilipili.
9. Acha kupika hadi divai ipungue, kisha weka kando.
10. Ondoa ganda la viazi na ukate kuwa vipande vidogo.
11. Weka kwenye sufuria kwenye mafuta unayopenda (mimi hutumia nusu nusu ya mafuta ya olive na siagi).
12. Pika kwenye moto wa kati ukichanganya mara kwa mara hadi viazi viwe vizuri kupikwa.
13. Ondoa ganda la karafuu ya vitunguu na ukate katikati, kisha piga sufuria ya kupikia nayo.
14. Katakata reblochon kuwa vipande.
15. Weka nusu ya jibini chini ya sufuria iliyopigwa na vitunguu, kisha ongeza nusu ya viazi.
16. Ongeza mchanganyiko wa mkojo wa ng'ombe/vitunguu kisha funika na mabaki ya viazi.
17. Maliza kwa kuongeza nusu nyingine ya reblochon.
18. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 190°C kwa dakika 25 hadi 30 za kupika kabla ya kufurahia!