**[פשטידה ברוטב ירקות עם בטטות אפוית](http://www.be-light.co.il/fish-and-vegetables-pie/)**

**מרכיבים:**

1 חבילת פילה דג כנ500 גרם

2 מיכלי שמנת 10% שומן

5 בטטות בינוניות

2 שורשי פטרוזליה

1 שורש סלרי+גבעולים

2 גזרים

3 קישואים

4 שיני שום

פלפל צ'ילי טרי

פטרוזליה כחצי חבילה

כוסברה כחצי חבילה

**לתיבול:**

כף טימין טרי

2 כפיות כורכום

2 כפיות פפריקה מתוקה

1 כפית תערובת טוסקנה

פלפל שחור

פירורי לחם

**הוראות הכנה:**

לחמם מראש תנור לחום של 230 מעלות

לקלוף את הבטטות ולפרוס לפרוסות בינוניות

להרתיח אותן בסיר עם מים עד שהן כמעט רכות-כרבע שעה

לקלוף ולקצוץ את הירקות לקוביות קטנות

לטגן עם 2 כפות שמן זית את הטימין עם כל הירקות

להוסיף את התבלינים

להוסיף את השום

להוסיף את מיכלי השמנת

לבשל עד ריכוך הירקות כ 10 דקות

להוסיף את עשבי התיבול הקצוצים

להעביר את הירקות לתבנית חסינת חום

להניח את הדג מעל הירקות בשכבה אחידה

לסנן את הבטטות בעדינות ולהניח את פרוסות הבטטה מעל הדג

לפזר מעט פרורי לחם ולבזוק שמן זית ומעט מלח על הבטטות

לאפות בתנור כ-20-25 דקות עד שהבטטות משחימות

**זה צריך להראות כך:**

שכבה 1 מלמטה הירקות

שכבה 2 הדג

שכבה 3 הבטטות