

פשטידת גבינה



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- ביצה
- 4/3 3/4 כוס מים
- קורט מלח גס
- קורט פלפל שחור
- גרם גבינה צפתית מגורדת
- גרם גבינת קשקבל מגורדת
- גרם גבינה צהובה מגורדת
- ביצה טרופות
- 2/1 1/2 כוסות חלב
- קורט אגוז מוסקט טחון

הכנה

1. מערבבים את מרכיבי הבצק ולשים לבצק אחיד, מרפדים תבנית משומנת בתחתית ובדפנות.
2. מפזרים את 3 סוגי הגבינה, מערבבים את הביצים והחלב ויוצקים מעל כציפוי.
3. אופים בחום של 180 מעלות כ-3/4 שעה, עד שזה מזהיב.

55 דקות

6 servings 6