

## פאי ברוקולי



### רכיבים

- כוסות קמח לבן (לבצק)
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה (לבצק)
- 3/4 4/3 כוס מים (לבצק)
- שקית אבקת אפיייה (לבצק)
- כפית מלח (לבצק)
- גביע שמנת חמוצה (למלית)
- ביצה (למלית)
- גרם גבינה צהובה מגורדת (למלית)
- ראש ברוקולי טרי קצוץ לחתיכות (למלית)
- בצל בינוני קצוץ (למלית)
- כף מרק ירקות שורש ר.טבעיים (למלית)
- כפות שמן קנולה (למלית)

### הכנה

1. מערבבים את כל מרכיבי הבצק, לשים מעט ביד, ושמים במקרר למנוחה כחצי שעה.
2. מטגנים את הבצל בשמן עד שיהיה זהוב.
3. שמים את חתיכות הברוקולי בקערה במיקרו, ומבשלים כשמונה דקות.
4. מוסיפים את הברוקולי ואבקת המרק לבצל, מטגנים קלות, סוגרים עם מכסה למשך חמש דקות.
5. מרדדים את הבצק, ומניחים בקלתית או בתבנית פיירקס.
6. מערבבים את הביצים עם השמנת בכלי, ומפזרים על הבצק.
7. מפזרים את הברוקולי, ומעליו מפזרים את הגבינה המגורדת.
8. שמים בתנור על חום של 180 מעלות, למשך 30 דקות. בתיאבון!

90 דקות

10 servings 10