

פשטידה חלבית של אתי



רכיבים

- 1/4 4/1 חבילה פרפקטו פסטה ספירלי
- מיכלים גבינת קוטג' או גבינה לבנה 5%
- גביעים שמנת חמוצה
- בצל חתוכים לקוביות
- ביצה
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפיות פלפל שחור
- כפית מרק פטריות ר.טבעיים 220 ג או אבקת מרק בצל אסם
- כפות גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- כפית אורגנו
- כפיות מלח גס

הכנה

1. מבשלים את הפסטה עם מים ומלח לפי הוראות היצרן. מסננים ושמים טיפת שמן כדי שלא ידבקו.
2. בזמן שהפסטה מתבשלת, שמים בקערה את הגבינות.
3. מטגנים את הבצלים עד הזהבה.
4. מוסיפים לקערת הגבינות את הבצלים, הביצים ואבקות המרק ומערבבים.
5. מוסיפים את הפסטה ומערבבים את כל החומרים יחד.
6. משמנים תבנית פיירקס מרובעת/מלבנית ושופכים לתוכה את התערובת. מפזרים מעל את הגבינה המגוררת ואת האורגנו.
7. מחממים תנור לחום בינוני ואופים עד הזהבה.

60 דקות

8 servings 8