

קיש כרישה וגבינות



רכיבים

- גרם חמאה
- 3/4 4/3 כוס קמח לבן
- 1/2 2/1 כוס קמח תפוחי אדמה
- כפית מלח
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כפות מים
- כף שמן זית
- גבעולים כרישה חתוכים לפרוסות דקות (ללא החלק הירוק)
- 1/2 2/1 כוס מים רותחים
- כפות מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- מיכל שמנת מתוקה
- ביצה
- גרם גבינת רוקפור מגוררת
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת

הכנה

1. מכניסים את כל המרכיבים לבצק למעבד מזון ומפעילים בכל פעם למספר שניות, עד שכמעט מתקבל גוש אחיד של בצק. מוציאים, עוטפים בניילון נצמד ויוצרים בעדינות גוש בצק שטוח.
2. מעבירים למקרר ל-60 דקות לפחות לפני השימוש (נשמר 4 ימים במקרר).
3. מחממים את התנור לחום בינוני-גבוה (190 מעלות).
4. במחבת בינונית על להבה גבוהה מחממים את השמן ומטגנים את הכרישה כ-5 דקות, או עד שמזהיבים מעט. מוציאים מהמחבת ומצננים במקרר.
5. מערבבים את המים הרותחים עם מרק תיבול בצל.
6. בקערה בינונית מערבבים היטב את השמנת, אבקת מרק, ביצים וגבינות.
7. על משטח מקומח מרדדים את הבצק לעיגול בעובי 3 מ"מ ובגודל התואם לתבנית כולל הדפנות. מניחים את הבצק בתבנית, בקוטר 24 ס"מ, או 3 תבניות אישיות בקוטר 8 ס"מ, ומהדקים היטב לבסיס ולדפנות.
8. מסדרים את הכרישה בתוך התבנית ויוצקים מעל את תערובת השמנת והגבינות.
9. אופים כ-40 דקות, או עד שהקיש מזהיב היטב ויציב במרכז. מגישים חם. ניתן להמיר את את גבינת הקשקבל בגבינת פרמזן באותה הכמות. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

120 דקות

12 servings 12