

## פשטידת אטריות וגבינה



## רכיבים

- גרם נודלס אטריות ביצים שטוח
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- כפות חמאה
- ביצה
- גרם גבינה לבנה 9% (שמנה למחצה)
- כפות גבינה צהובה מגוררת
- גביע שמנת חמוצה

## הכנה

1. מבשלים את האטריות במי מלח רותחים עד שיתרככו, אך לא לגמרי, מוציאים ושוטפים במסננת. אחרי שכל המים נטפו מן המסננת, מעבירים את האטריות לקערה, טורפים ביצה אחת, ומוסיפים שתי כפות חמאה. מערבבים הכל.
2. טורפים ביצה שנייה, מערבבים עם הגבינה ומתבלים במלח ופלפל. משמנים תבנית אפייה בחמאה שנותרה, ועורכים בה שכבות של אטריות וגבינה לסירוגין.
3. מסיימים בשכבה של האטריות. טורפים את הביצה השלישית ויוצקים מלמעלה, ובזקים מעליה את הגבינה הצהובה.
4. אופים בחום בינוני כ-40 דקות, מגישים את הפשטידה כשהיא חמה, ויוצקים עליה את השמנת. בתיאבון!

60 דקות 🕒

8 servings 8 🍴