

פשטידת פטריות וקוטג'



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה בצק עלים
- חבילה פטריות שמפיניון חתוכות, שימורים
- חבילה תירס
- בצל
- 1/2 2/1 גביעים גבינת קוטג'
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- טיפה כורכום
- ביצה
- לפי הטעם זעתר לבחירה
- לפי הטעם בזיליקום לבחירה
- לפי הטעם אורגנו לבחירה
- לפי הטעם שומשום לבחירה
- פרוסות גבינה צהובה

הכנה

1. קוצצים את הבצל ומטגנים במחבת גדולה עד להזהבה. מוסיפים את הפטריות עד להשחמה ואח"כ את התירס, ומטגנים קלות עד להשחמה.
2. מקררים את התערובת. בינתיים מרפדים תבנית אפייה בינונית בנייר אפייה ובצק עלים, ואופים בחום של 150 כ-15 דקות.
3. לאחר שהפטריות התקררו, מעבירים לקערה ומערבבים עם קוטג' וביצה אחת.
4. מתבלים במלח, פלפל, מעט כורכום - לפי הטעם, מוסיפים זעתר\אורגנו\בזיליקום.
5. שופכים את התערובת על בצק העלים שנאפה מעט.
6. על זה מפזרים חתיכות גבינה צהובה.
7. מושחים את הפשטידה בביצה טרופה ומעט שומשום, ואופים בתנור מחומם כ-30 דקות בחום בינוני. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6