

פשטידת ברוקולי



רכיבים

- חבילות ברוקולי
- קישוא פרוסים לטבעות
- כפות מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- גרם חמאה
- כוסות מים
- ביצה
- גביע יוגורט
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגורדת
- גרם גבינת רוקפור מגורדת
- כפות קמח לבן
- מיכל שמנת מתוקה
- לפי הטעם אגוז מוסקט
- לפי הטעם מלח
- טיפות שמן זית
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מרתיחים מים עם מלח בסיר, ומכניסים לתוכו את הברוקולי למשך 3 דקות.
2. מוציאים מהסיר, ורוחצים במים קרים כדי לעצור את הבישול.
3. ממיסים בסיר קטן חמאה, מרק פטריות ומים עד לקבלת רוטב.
4. מחממים מעט שמן זית במחבת, ומקפיצים בו את הברוקולי, הקישואים עם רוטב הפטריות, עד שהרוטב עוטף את הירקות. מורידים מהאש.
5. מערבבים את כל המצרכים, ומעבירים לתבנית אפיייה משומנת.
6. אופים בתנור בחום בינוני במשך 45 דקות. בתיאבון!

60 דקות

8 servings 8