

פשטידת סיגרים וגבינות



רכיבים

- חבילה בצק פילו
- כוסות גבינת קשקבל מגוררת
- גבינת פטה / בולגרית חתוכה לקוביות
- ביצה
- מיכל שמנת מתוקה

הכנה

1. מניחים מעט גבינת קשקבל בקצה של כל עלה סיגר ומגלגלים לגליל.
2. מסדרים את הסיגרים בתבנית משומנת ובצפיפות. מניחים בין כל סיגר קוביות גבינה בולגרית. טורפים יחד את הביצים והשמנת ויוצקים מעל.
3. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, כ-60 דקות.

20 servings 20