

## פשטידת פטריות מלאה בטעמים עמוקים



### רכיבים

- גרם חמאה
- בצל גדולים קצוצים
- גרם פטריות שמפיניון (2 סלסילות)
- כפות מרק פטריות ר. טבעיים 220ג
- ביצה טרופות
- גביע גבינת קוטג' (250 גרם)
- 1/2 2/1 כוס שמנת מתוקה (125 מ"ל)
- לפי הטעם מלח
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- לפי הטעם פלפל לבן

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. ממיסים חמאה במחבת ומטגנים את הבצל עד הזהבה, כ-8 דקות.
3. מוסיפים את הפטריות ומטגנים עוד כ-5 דקות (עד שהן מגירות נוזלים ומתחילות מעט להזהיב).
4. מסירים מהאש, מעבירים לקערה ומקררים מעט. מוסיפים את כל החומרים הנותרים (משאירים מעט גבינה צהובה לפיזור על פני הפשטידה) ומערבבים היטב.
5. יוצקים את התערובת לתבנית (תבנית מלבנית בגודל 20\*30 ס"מ או תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ) ומפזרים מעל גבינה צהובה.
6. אופים כ-45 דקות עד שהפשטידה מוכנה-יציבה ופני המאפה זהובים.

60 דקות

8 servings 8