

משה בתיבה



רכיבים

- חבילה בצק עלים
- חבילה נקניקיה מאיכות טובה או נקניקיות ביתיות
- לפי הטעם קטשופ 750 גרם אסם
- ביצה
- לפי הטעם שומשום
- לפי הטעם חרדל להגשה, לא חובה
- לפי הטעם טפנד להגשה, לא חובה
- לפי הטעם שומשום להגשה, לא חובה

הכנה

1. חותכים את הבצק למלבן באורך כ-30 ס"מ, ולאחר מכן ל-3 מלבנים שווים.
2. מורחים על קצה הבצק קטשופ.
3. מניחים נקניקיה אחת על הקטשופ שמרחנו ומגלגלים. חותכים את קצה הבצק שנותר. ומהדקים בעדינות. מניחים בתבנית אפייה כשהפתח כלפי מטה, ומורחים ביצה טרופה. מפזרים מעל שומשום.
4. אופים בתנור שחומם מראש, ל-180 מעלות במשך כ-15 דקות.
5. מניחים שני מאפים בצלחת הגשה ומקשטים עם קטשופ, חרדל וזיתים, טפנד או פסטו. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

30 דקות

10 servings 10