



רכיבים

- תפוח אדמה בינוניים
- ביצה
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מבשלים את תפוחי האדמה, עד שהם מתרככים במשך חצי שעה.
2. מסננים ואז מועכים את תפוחי האדמה לפירה.
3. מוסיפים את הביצים והתבלינים. מערבבים היטב.
4. מחממים מעט שמן בסיר טפלון, ומורחים את דפנות הסיר במברשת טבולה בביצה.
5. יוצקים את התערובת לסיר, מכסים ומבשלים על להבה גבוהה כ-7 דקות.
6. מנמיכים את הלהבה, ומבשלים עוד כ-30 דקות.
7. מורידים את הסיר מהאש, ומניחים על גבי סמרטוט רטוב ל-5 דקות.
8. מניחים צלחת במקום המכסה, ובזריזות ובזהירות הופכים את הפשטידה לצלחת.
9. מחממים שוב מעט שמן באותו הסיר, ומורחים את הדפנות.
10. מחזירים את הפשטידה לסיר, ומבשלים על אש נמוכה במשך כ-7 דקות.
11. מגבירים את הלהבה, ומבשלים למשך 15 דקות נוספות.
12. מניחים את הסיר שוב על גבי סמרטוט רטוב, ולאחר חמש דקות מניחים שוב צלחת במקום המכסה, והופכים את הפשטידה המוכנה. בתיאבון!

100 דקות

6 servings 6