



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- 1/2 2/1 כפית מלח
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כף מים
- גרם חמאה
- כפות שמן קנולה
- בצל פרוסים דק
- בצל סגול פרוסים דק
- בצל ירוק קצוצים
- כרישה קצוצות (החלק הלבן בלבד)
- זר עירית קצוצה
- כפות מרק בצל ר. טבעיים 220 ג'
- כפות קמח לבן
- כף חרדל
- 1/2 2/1 מיכלים שמנת מתוקה
- ביצה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- גרם גבינת קשקבל מגוררת

הכנה

1. מניחים במעבד מזון קמח, חמאה ומלח ומעבדים לתערובת פירורית. מוסיפים את החלמונים והמים ומעבדים לקבלת כדור בצק אחיד. משטחים את הבצק על תחתית התבנית ומעט על הדפנות ומקררים שעה.
2. מחממים תנור לחום בינוני (180 מעלות), ממיסים במחבת גדולה חמאה ושמן, מוסיפים את הבצלים היבשים, בצלים סגולים וכרישה ומטגנים 10 דקות, בוחשים מדי פעם.
3. מוסיפים את הבצל הירוק והעירית ומטגנים עוד 5 דקות.
4. מוסיפים מרק בצל, קמח וחרדל ומטגנים 3 דקות.
5. מסירים מהאש, מוסיפים למחבת שמנת, ביצים וגבינה ומתבלים במלח ובפלפל. טועמים ומשפרים תיבול.
6. יוצקים את תכולת המחבת לתבנית ואופים כ-45 דק', עד להזהבה.

75 דקות

6 servings 6