

פיצה בגבינת קוטג' קלת הכנה



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- חבילה מרגרינה
- גביע גבינת קוטג'
- חבילה רסק עגבניות
- לפי הטעם מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם אורגנו
- כפות גבינה צהובה מגוררת

הכנה

1. ממיסים את המרגרינה.
2. מוסיפים לקערה את כל חומרי הבצק.
3. לשים ומשטחים בתבנית משומנת.
4. מכניסים לתנור בחום בינוני עד שמזהיב (לא אפייה שלמה) ומוציאים.
5. מערבבים את חומרי הרוטב, שופכים על הבצק.
6. מפזרים גבינה צהובה.
7. מחזירים לתנור עד שהגבינה משחימה.
8. אפשר להוסיף בצל/פטריות/זיתים/טונה, או כל דבר אחר שאוהבים. בתיאבון!

40 דקות

4 servings 4