

## פוקצ'ה חצילים וגבינה בולגרית



### רכיבים

- גרם גבינת פטה / בולגרית מגורדת
- פנים של חציל
- כפות שמן זית
- עגבנייה
- 2/1 1/2 זר בזיליקום
- לפי הטעם פלפל שחור
- 2/1 1/2 כפות שמרים יבשים
- כפות סוכר לבן
- כוסות מים פושרים
- ביצה
- חבילה מרגרינה
- כפית תמצית וניל
- קילוגרם קמח לבן

### הכנה

1. בקערה אחת לשים את כל מרכיבי הבצק: שמרים, קמח, ביצים, מים, סוכר, תמצית וניל ומרגרינה לאחר שהומסה מעט במקרוגל.
2. מתפיחים את הבצק 30 דקות.
3. מרדדים את הבצק - לשים לב שלא יהיה דק מדי.
4. מניחים להתפחה נוספת במשך 10 דקות נוספות.
5. קולפים חציל וחותכים אותו לרוחב, מטגנים ומשאירים בצד שיתקרר והשמן יספג.
6. מחממים תנור ל-180 מעלות.
7. יוצקים על הבצק שמן זית, מניחים עליו את החצילים המטוגנים, גבינה בולגרית מגורדת, מעט בזיליקום וחתיכות קטנות של עגבניות שרי.
8. אופים 30 דקות בתנור.

85 דקות

8 servings 8