

סמבוסק במלית גבינות ונענע יבשה



רכיבים

- קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- מיכלים שמנת חמוצה צמחית
- חבילות מרגרינה
- כפית פלפל שחור
- גרם גבינה צפתית
- חבילה גבינת גלבוע
- גרם גבינת פטה / בולגרית או גבינה בולגרית במליחות עדינה
- 1/2 2/1 כוס גבינת קשקבל או גבינה טל העמק
- כף נענע מיובשת
- ביצה גדולה

הכנה

1. מעבדים את חומרי הבצק עד אשר מתקבל בצק נעים. מצננים לשעה.
2. מערבבים את מצרכי המלית בקערה. מרדדים את הבצק, קורצים עיגולים וממלאים במלית.
3. סוגרים לכיסון, מושחים בביצה טרופה (ניתן לעטר בשומשום) ואופים בחום 180 מעלות עד להזהבה.

60 דקות

10 servings 10