בישולים

קלסונס - סהרוני גבינה

רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- כפית מלח
- 1/3 3/1 כוס מים לפי הצורך
- כפות שמן קנולה
- ביצה
- גרם גבינת עזים
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גרם גבינה צהובה

הכנה

1. מערבבים את חומרי הבצק ולשים. כאשר מתקבל בצק אחיד וחלק, יוצקים בכף היד מעט ולשים לישה אחרונה, כך קל לעבוד עם הבצק.
2. מגרדים את הגבינות ומערבבים יחד. מוסיפים ביצה ומערבבים. אם התערובת סמיכה מדי, מוסיפים עוד ביצה.
3. מרדדים בצק לעלה. בעזרת כפית מניחים תערובת ברווחים. בעזרת כוס יוצרים עיגולים סביב התערובת, מקפלים לחצי ומהדקים היטב מסביב (אם נשארת תערובת, אפשר להכין חביתה).
4. מקמחים מגש, מניחים עליו את הסהרונים ושמים במקפיא.
5. כאשר הם יבשים, מעבירים לשקית בצורה שטוחה, לא אחד על השני, ומחזירים לפריזר.
6. כשרוצים לאכול מרתיחים מים בסיר וכאשר המים רותחים מוציאים מהפריזר וזורקים לתוכם את הקלסונס. להמשיך להרתיח עוד 10 דקות לאחר שהם צפים.
7. להגשה: ניתן להכין ספגטי, להניח עליו קלסונס, לאפות עד השחמה ולפזר מעל גבינה צפתית מגורדת.

65 דקות

8 servings 8