



רכיבים

- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות
- ביצים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כפות מים קרים
- סלסילה פטריות שמפיניון
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- מיכל שמנת מתוקה
- ביצים
- לפי הטעם אורגנו
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מכינים את הבצק: שמים במעבד מזון קמח, מלח וחמאה ומעבדים רק עד שהחמאה מתאחדת עם הקמח (ונוצרת תערובת פירורית).
2. מוסיפים את הביצה ו-2 כפות מים ומעבדים עוד כמה שניות - עד שנוצר בצק הומוגני ונוח לעבודה. אם צריך - מוסיפים עוד כף מים. מאשפזים את הבצק במקרר לשעה.
3. בינתיים מכינים את המלית: מנקים את הפטריות ופורסים לפרוסות עבות. אם הפטריות שקניות קטנות אין צורך לפרוס וזה גם יוצא יפה יותר.
4. מחממים מעט שמן במחבת ומטגנים את הפטריות עם האורגנו - עד שכל נוזלי הפטריות מתאדים. אם יש לכם בקבוק יין לבן מותחל במקרר - הוסיפו כמה טיפות (והמשיכו לטגן עד שכל הנוזלים מתאדים). מורידים מהאש ומצננים מעט.
5. טורפים ביחד שמנת וביצים. בקערה מערבבים פטריות, גבינה ואת תערובת השמנת. מתבלים במלח ופלפל.
6. מחממים תנור ל-180 מעלות. מוציאים את הבצק מהמקרר ומרדדים לעלה שיכסה את התבנית + דפנות.
7. מסדרים יפה את הבצק בתוך התבנית ויוצקים את התערובת על הבצק.
8. אופים כ-20 דקות.

70 דקות

6 servings 6