

סירות חצילים במילוי פטריות



רכיבים

- חציל
- לפי הטעם מלח
- בצל
- עגבנייה מרוסקות
- סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות
- כף גבינת קשקבל מגוררת
- כף חלב
- כף פירורי לחם פירורית זהב
- ביצה
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. חוצים את החצילונים לשתי סירות.
2. מוציאים את תוכן סירות החצילים ומטגנים מעט עם הבצל. להוסיף פטריות ולהמשיך לטגן. להוריד מהאש ולצנן.
3. להוסיף 2-3 עגבניות מרוסקות, גבינת קשקבל מגוררת, ביצים, כף חלב וכף פירורי לחם (ניתן להשתמש גם בפירורי אגוזים, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון). לערבב לתערובת אחידה.
4. למלא את החצילים, לקשט למעלה עם רצועות גבינה צהובה. או פירורי לחם נוספים. מסדרים בתבנית, אפשר לרפד בנייר אפייה.
5. אופים בתנור שחומם ל-180 מעלות, כ-30 דקות.

60 דקות ⌚

5 servings 5 ⊕