

## פשטידת בצל מדהימה



### רכיבים

- כוס קמח לבן
- 2/1 1/2 כפית מלח גס
- גרם חמאה
- 4/1 1/4 כוס מים קרים
- בצל גדולים, חתוכים לטבעות
- ביצה
- חבילה שמנת מתוקה
- גרם גבינה צהובה מגורדת
- 2/1 1/2 כפית סוכר לבן
- כפית מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כף קמח לבן

### הכנה

1. לחמם תנור ל- 180 מעלות.
2. מכינים בצק: שמים במעבד מזון כוס קמח, חצי כפית מלח, 100 גרם חמאה ורבע כוס מים קרים. מניחים 30 דקות במקרר.
3. מכינים את המלית: מטגנים את הבצלים ברבע כוס שמן עד לשקיפות הבצל ומצננים.
4. לוקחים קערה וטורפים את הביצים. מוסיפים את יתר החומרים ומתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט לפי הטעם. מוסיפים את הבצל לקערה וממשיכים לערבב.
5. משטחים את הבצק בתבנית חד פעמית (בינונית), מוסיפים את תערובת הבצל ומכניסים לתנור בערך 60 דקות.

9 servings 9