

פשטידת בשר



רכיבים

- כף שמן זית
- בצל קצוצים
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר
- קישוא מגורדים גס וסחוטים
- תפוח אדמה מבושלים, קלופים ומעוכים
- ביצה מגוררת
- ראשי סלרי מגוררים גס
- כפות בזיליקום קפוא
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

הכנה

1. מטגנים את הבצל בכף השמן ומוסיפים את הבשר,
2. בוחשים ומאדים מספר דקות.
3. מוסיפים את יתרת החומרים ומערבבים היטב.
4. יוצקים לתבנית משומנת ואופים בחום של 180 מעלות כ 40 דקות.

8 servings 8