

## מאפה בלינצ'ס במילוי פירה



### רכיבים

- ביצה
- כפות קמח תפוחי אדמה
- כוסות מים
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- כפות מרק בצל ר. טבעיים 220 ג'
- כפות פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 שקית פירה אינסטנט אסם
- שקית בצל מטוגן
- 1/2 2/1 כוס קטשופ 750 גרם אסם
- ביצה
- ביצה להברשה
- 1/2 2/1 כוס שקדים לקישוט, לא חובה
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. מערבבים את מצרכי הבלינצ'ס במעבד מזון לבלילה חלקה.
2. במחבת משומנת מטגנים את הבלינצ'ס, עד סיום הבלילה.
3. מכינים את הפירה לפי ההוראות שעל גבי האריזה. מצננים מעט.
4. מוסיפים בצל מטוגן וביצים, ומערבבים היטב. מוסיפים את הקטשופ ומערבבים. טועמים ומתקנים תיבול.
5. לחילופין - מבשלים 6 תפוחי אדמה עד ריכוך. מטגנים שני בצלים ומערבבים עם שאר המרכיבים יחד, עד כדי מלית אחידה.
6. ממלאים בנדיבות כל עלה של בלינצ'ס במחית. מגלגלים את העלה וחותכים לחתיכות בעובי 3 ס"מ.
7. מניחים את החתיכות עם הצד החתוך כלפי מעלה על תבנית אפייה, מרופדת בניר אפייה.
8. מברישים בביצה ומפזרים שקדים פרוסים.
9. אופים בחום בינוני 15 דקות.

45 דקות

6 servings 6