

## פשטידת בטטה עם גבינות



### רכיבים

- בטטה גדולות
- בצל לבנים
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- 1/2 2/1 כפית תימין
- גרם שומשום
- גביע גבינת קוטג'
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- גבעול בצל ירוק
- ביצה
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור

### הכנה

1. לאפות קוביות בטטה, קוביות הבצל ושמן זית כ- 25 דקות עד לריכוך.
2. לערבב את הגבינות, מעט טימין, הקמח, הביצים והבצל הירוק. ולתבל.
3. לשפוך את התערובת על הבטטות והבצל, כשמתרככים.
4. להכניס לתנור לעוד 40 דקות עד להשחמה.

80 דקות

8 servings 8