

פשטידת מצות וגבינות במחבת



רכיבים

- מצה
- כוס חלב חם מאוד
- ביצה גדולות
- גרם גבינה צהובה מגוררת דק
- גרם גבינת פטה / בולגרית מגוררת דק
- גרם גבינת שמנת 5% (או טעם אחר לבחירתכם)
- גרם גבינת קוטג'
- גרם גבינה לבנה 5%
- חבילה פטריות משומרות
- בצל גדול קצוץ גס
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפות שמן קנולה לטיגון
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מקפיצים את הבצל והפטרייות עד הזהבה במחבת ומניחים בצד.
2. מפוררים את המצות לחתיכות קטנות לתוך קערה, מוסיפים את החלב החם. מערבבים היטב ומניחים לכמה דקות להספג. בודקים שהמצות התרככו.
3. מוסיפים לקערה את הגבינות, הביצים, הבצל והפטרייות ומערבבים היטב. נותנים לתערובת לנוח כמה דק. מתבלים לפי הטעם.
4. משמנים מחבת (לא לשכוח לשמן גם דפנות). אם יש לכם תרסיס שמן- מעולה. אם אין- ניתן למרוח את השמן עם מגבת נייר, כך גם השמן מרוח אחיד וגם העודפים נספגים.
5. מעבירים את כל התערובת למחבת ומיישרים בעזרת כף או מרית.
6. מטגנים במשך כ-5 דקות על אש לא גדולה במחבת מכוסה.
7. הופכים את הפשטידה על צלחת ומחזירים למחבת לטיגון בצד השני לעוד כ-5 דקות.

20 דקות

5 servings 5