

פשטידת תרד וגבינות



רכיבים

- חבילות תרד
- קוביות גבינת פטה / בולגרית
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- ביצה
- קורט מלח
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג

הכנה

1. לחמם תנור ל-200 מעלות.
2. להוציא את הגבעול הקשה מהתרד, לשטוף היטב במים קרים ולסנן.
3. לחתוך את עלי התרד לרצועות ברוחב של 10 מ"מ, בערך.
4. לפורר את הגבינה הבולגרית ולהוסיף לתרד, להוסיף את הביצים ולהמשיך לערבב.
5. להוסיף מלח ואת כוס הקמח, בהדרגה. לקפל בזהירות ובעדינות, עד לקבלת תערובת אחידה.
6. לצקת לתבניות משומנות ומקומחות ולפזר את גבינת הקשקבל המגוררת.
7. לאפות כ-10 דקות.
8. להנמיך את טמפרטורת התנור ל-180 מעלות, ולהמשיך לאפות עד להזהבה והתייצבות של הפשטידה.
9. לצנן לפני החיתוך.

40 דקות 🕒

4 servings 4 🍴