

מיני קישים פטריות



רכיבים

- גרם חמאה
- כף שמן קנולה
- בצל קצוץ
- סלסילה פטריות שמפיניון קצוצות
- כפות מרק פטריות ר. טבעיים 220ג
- עלים עירית קצוצה
- גביע גבינת קוטג'
- 1/2 2/1 כוס חלב
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- ביצה
- לפי הטעם מלח גרוס
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

הכנה

1. מחממים מחבת עם חמאה ושמן ומטגנים בצל כ-5 דקות להזהבה קלה. מוסיפים פטריות ומזהיבים 5 דקות. מוסיפים אבקת מרק פטריות ומערבבים 2 דקות. מצננים.
2. מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים שקעים של תבנית מאפינס.
3. מערבבים בקערה את שאר החומרים למעט הקמח, מוסיפים את רוטב הפטריות שהכנו ומערבבים. מוסיפים קמח ומערבבים רק עד שהקמח נספג בתערובת.
4. יוצקים את התערובת עד 2/3 גובה השקעים.
5. אופים במשך 20 דקות או עד שהמאפינס זהובים וקיסם הננעץ באחד מהם יוצא יבש עם פירורים לחים.

50 דקות

14 servings 14