



רכיבים

- כוסות מים
- ביצה
- כפות שמן קנולה
- 1/4 4/1 כפית מלח
- כוס קמח לבן
- סלסילה פטריות שמפיניון חתוכות
- בצל קצוץ
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפות קמח לבן

הכנה

1. מערבבים את המים, הביצים והשמן היטב. מוסיפים את הקמח תוך כדי בחישה כדי שלא יהיו גושים. אפשר לערבב במערבל ידני - יוצא מצוין.
2. שמים במחבת קטנה 2-3 טיפות שמן ומחממים.
3. יוצקים למחבת כחצי מצקת תוך כדי נענוע המחבת עד שהבלילה מתפזרת. מטגנים דקה-שתיים עד שהקצוות מתרוממים. הופכים ומטגנים עוד דקה ומוציאים. ככה ממשיכים אחד אחרי השני (החומרים מספיקים ל-10-12 בלינצ'סים).
4. מטגנים את הבצל, מוסיפים את הפטריות. ממשיכים לטגן כמה דקות תוך כדי ערבוב. מוסיפים את המלח והפלפל ומערבבים.
5. מערבבים את הקמח עם רבע כוס מים ליצירת רביכה.
6. מוסיפים את הרביכה לאט למחבת תוך כדי ערבוב. מבשלים עוד 5 דקות ומורידים מהאש.
7. ממלאים כל עלה בשליש העליון שלו במילוי. סוגרים מהצדדים ומגלגלים.
8. מסדרים בתבנית, מפזרים מעל רוטב פטריות, ולפני ההגשה מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ל-15 דקות, אפשר עם רוטב בשמל או מוקרם. בתיאבון!

60 דקות

4 servings 4