



רכיבים

- פחית בירה
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח כשר לפסח
- כפות סוכר לבן
- כפית מלח
- כוס עגבניות מיובשות ששרו בשמן זית - קצוצות לחתיכות קטנטנות
- כפות זיתים
- פרוסות גבינה צהובה או טל העמק
- ביצה פרוסה
- פרוסות פנים של חציל ששרו בשמן זית (אפשר לקנות במעדניות, בצנצנת, או להכין לבד)
- עלה חסה יפה

הכנה

1. הכנת הלחם: מחממים תנור ל-180 מעלות צלזיוס.
2. מערבבים בקערה את כל המרכיבים.
3. מעבירים לתבנית אפיה (אינגליש קייק) מרופדת בנייר אפיה ואופים כ-45 דקות עד שהלחם הזהיב (אפשר לבדוק עם קיסם שהלחם יבש מבפנים).
4. הרכבת הכריך: לאחר שהלחם התקרר פורסים ממנו 3 פרוסות בעובי 1 ס"מ כל פרוסה.
5. מניחים פרוסה אחת על משטח עבודה ומורחים עליה כף ממרח זיתים, מניחים 2 פרוסות גבינת אמנטל, 2 פרוסות חצילים, 2 פרוסות ביצה קשה וחצי עלה חסה.
6. לוקחים פרוסה נוספת ומורחים עליה ממרח זיתים משני צידיה. מניחים על הפרוסה הראשונה (עם המילוי).
7. על הפרוסה השניה שוב מניחים - 2 פרוסות גבינת אמנטל, 2 פרוסות חצילים, 2 פרוסות ביצה קשה וחצי עלה חסה.
8. מורחים את הפרוסה ה-4 בממרח זיתים בצד אחד שלה, וסוגרים את הכריך.
9. להגיש עם סלט ירקות קצוץ דק ומתובל בשמן זית.

65 דקות

2 servings 2