

ורניקס - כיסונים במילוי גבינה



רכיבים

- כוס מים
- 1/4 4/1 חבילה מרגרינה
- לפי הטעם מלח
- ביצה
- 1/2 2/1 קילוגרם קמח לבן לפי הצורך
- חבילה גבינת גלבוע
- ביצה
- שקית סוכר וניל
- גרם חמאה

הכנה

1. מערבבים את כל החומרים לבצק.
2. מערבבים את כל החומרים למילוי.
3. קורצים עיגולים על המשטח וממלאים בתערובת הגבינות.
4. מחממים מים בסיר, מוסיפים קצת שמן, כדי שהכיסונים לא ידבקו אחד בשני.
5. לאחר שהכיסונים צפים, מוציאים אותם מהסיר לתוך כלי הגשה ואז מוסיפים חמאה וסוכר.

45 דקות

4 servings 4