



רכיבים

- גרם פטריות שמפיניון טריות פרוסות
- שיני שום כתוש כתושות
- 1/4 4/1 עגבנייה קצוצה לקוביות
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- גרם גבינת צ'דר
- טורטייה תירס
- כף חמאה

הכנה

1. מאדים במחבת את הפטריות והשום בכף חמאה למשך 5 דקות.
2. מניחים את הטורטיות על משטח עבודה. מקפלים כל טורטייה לחצי בעדינות, רק על מנת לסמן את מיקום החצי ופותחים. מפזרים שכבה דקה של פטריות על מחצית מהטורטייה, ומפזרים מתערובת הגבינות בנדיבות, ומעט קוביות עגבנייה קצוצה. סוגרים כל טורטייה לחצי ומהדקים.
3. מעבירים למחבת טפלון, וקולים על שני הצדדים עד שהם מזהיבים והגבינות נמסות. חותכים כל חצי בעזרת סכין חדה למשולשים.
4. מגישים לצד סלסת עגבניות טרייה ושמנת חמוצה. בתיאבון!

10 דקות

4 servings 4