

בוריקיטוס



רכיבים

- חבילה מרגרינה
- חבילה קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גביע שמנת חמוצה
- תפוח אדמה גדולים
- גרם גבינת פטה / בולגרית מגוררת
- גביע גבינה לבנה 5%
- ביצה
- לפי הטעם פלפל שחור אם רוצים

הכנה

1. שמים בקערה מרגרינה, קמח תופח קטן ושמנת חמוצה. לשים עד קבלת בצק אחיד, גמיש ומבריק. עוטפים ומניחים במקרר.
2. מועכים תפוחי אדמה לפירה, מוסיפים גבינה בולגרית, גבינה לבנה וביצים. מערבבים לתערובת אחידה.
3. משטחים את הבצק בתבנית ומחוררים עם מזלג.
4. משטחים מעל את תערובת המלית לשכבה אחידה.
5. חותכים לריבועים, מורחים ביצה ומפזרים שומשום.
6. אופים בתנור שחומם ל-180 מעלות כשעה, או עד הזהבה.

80 דקות

4 servings 4