



## רכיבים

- פחיות טונה משומרת בשמן
- גביעים גבינת קוטג'
- חבילה נודלס אטריות ביצים שטוח
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילות רסק עגבניות
- בצל
- שן שום
- כפות שמן קנולה
- כפית פלפל שחור
- גרם גבינת גאודה

## הכנה

1. מחממים מחבת שמים את השמן ומטגנים את הבצל (אותו קיצצנו לקוביות קטנות) ואת השום (גם הוא קצוץ), מביאים אותם להזהבה.
2. מכניסים את הטונה (כמובן מסוננת ממים או שמן) מטגנים כשלוש דקות תוך ערבוב.
3. מכניסים את הרסק עגבניות ממשיכים לערבב כשתי דקות, מוסיפים את השמנת המתוקה וממשיכים לערבב על אש בינונית כשלוש דקות. מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם.
4. מכבים ונותנים לתערובת להתקרר מעט. התערובת צריכה להיות בצבע ורוד.
5. במקביל אנחנו מבשלים את האטריות לפי הוראות ההכנה על גבי החבילה אך לא נבשל אותן ממש עד הסוף שתהיה רכה אך לא יותר מזה.
6. כאשר סיננו את האטריות ניתן להן מעט זמן להתקרר גם.
7. לוקחים קערה ומכניסים לתוכה את הכל: התערובת, האטריות, הקוטג' ו-50 גרם של פתיתי הגבינה. מערבבים הכל ביחד ומכניסים לתבנית חד פעמית או לתבנית רגילה.
8. מעל הפשטידה לפזר את שאר פתיתי הגבינה ונכניס אותה לתנור שחום מראש ל-160 מעלות לכעשרים דקות. כאשר תראו את הפשטידה זהובה זה אומר שהיא מוכנה...אז בהצלחה ובתאבון!!!

50 דקות ⌚

5 servings 5 ⊕