

פשטידה בתוך חלה



רכיבים

- ראש שום קלוף לשיניים
- בצל קלופים וחתוכים לשמיניות
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- לחם לבן לא טרייה או כל כיכר לחם אחר
- גביע גבינה לבנה רכה 5%
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס גבינה צהובה מגוררת
- כפיות מלח
- כפית פלפל שחור גרוס

הכנה

1. מזהיבים את שיני השום השלמות ושמיניות הבצל בשמן הזית. מסירים מהאש ונותנים לתערובת להצטנן.
2. בינתיים חוצים את החלה לרוחב (כלומר באופן אופקי). הגג לא ישמש אותנו, ואפשר להשתמש בו להכנת קרוטונים. את המלבן התחתון מרוקנים מה"לבן" של הלחם אבל מקפידים לא לקרוע את שוליו. המלבן המרוקן הזה הוא הקלתית שבה תיאפה הפשטידה שלנו.
3. מערבבים לתוך תערובת השום-בצל את הגבינות, הביצים, המלח והפלפל (ניתן לעשות זאת בתוך המחבת בה טוגנה התערובת כדי לא ללכלך עוד כלי). יוצקים לתוך החלה המרוקנת.
4. אופים בחום של 180 מעלות כשעה, עד שמזהיב היטב.

75 דקות

5 servings 5