

קונכיית פתיתים ופטרייות



רכיבים

- חבילה בצק עלים חתוך לריבועים
- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס מבושלים לפי ההוראות
- בצל קצוץ
- סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- גרם גבינה צהובה מגורדת

הכנה

1. לחתוך את בצק העלים לריבועים, להניח כל ריבוע בתבנית שקעים.
2. לטגן בצל עם מעט שמן זית עד להזהבה.
3. להוסיף פטריות ותבלינים ולצנן.
4. להוסיף גבינה צהובה מגוררת, את הפתיתים המבושלים ולערבב.
5. להניח על כל ריבוע בצק כף מהמילוי ולסגור.
6. להכניס לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, לאפות כ-20-30 דקות, או עד להזהבה.

30 דקות

8 servings 8