

הקוגל של צביה



רכיבים

- שקית אטריות דקות אסם 400 גרם (400 גרם)
- בצל קצוץ
- סלסילה פטריות שמפיניון קצוצות
- כפות שמן קנולה
- ביצה
- כף מרק עוף אמיתי ר. טבעיים (עוף או בצל)
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

הכנה

1. מזהיבים את הבצל בשמן במחבת גדולה.
2. מוסיפים את הפטריות ומטגנים עד שהן מפרישות את נוזליהן. מעבירים את התערובת לקערה (אין צורך לשטוף את המחבת עוד נטגן בה את הקוגל).
3. מבשלים את האטריות דקה פחות ממה שמצוין על השקית. מסננים, שוטפים ומעבירים לקערה עם הבצל והפטריות.
4. מוסיפים את אבקת המרק, מלח, פלפל וביצים. מערבבים היטב.
5. יוצקים למחבת כרבע כוס שמן ומסחררים אותו כך שגם דפנות המחבת ישומנו.
6. יוצקים פנימה את תערובת הקוגל (זה המון, אבל זה בסדר), מכסים ומבשלים 60 דקות על אש קטנה.
7. מפרידים במרית את הקוגל מהדפנות ומהתחתית (מציצים ובודקים שהתחתית השחימה כראוי). הופכים לצלחת, יוצקים עוד רבע כוס שמן למחבת ומחליקים פנימה את הקוגל, עם הצד הלא מטוגן כלפי מטה.
8. מטגנים על אש קטנה כ-30 דקות נוספות, ללא מכסה.
9. מגישים חם או בטמפרטורת החדר ופורסים למשולשים, כמו עוגה.

12 servings 12