

## פשטידת גבינות ופסטה



### רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פנה 500 גר' מבושלת היטב
- גביע קרם, חמוץ, תרבותי
- מיכל שמנת מתוקה
- ביצה
- גרם גבינת קשקבל מגוררת דק
- גרם גבינת פטה / בולגרית מגוררת דק
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- 1/4 4/1 כוס חלב
- לפי הטעם פטרוזיליה קצוצים, לפי הטעם
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. מערבבים את כל החומרים, למעט הפסטה, עד קבלת בלילה אחידה.
2. מוסיפים את הפסטה ומערבבים עד שכל הפסטה עטופה ברוטב.
3. מעבירים לתבנית משומנת ומקומחת בסולת ומסדרים לשכבה אחידה.
4. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 40 עד 45 דקות.

60 דקות

8 servings 8