



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן
- חלמון
- גרם מרגרינה
- קורט מלח
- כפות מים
- 1/2 2/1 קילוגרם כבדים קוצצים בגודל 1 ס"מ
- בצל
- עלים מנגולד
- גבעולים סלרי
- לפי הטעם מלח
- כפות שמן קנולה לטיגון
- עגבנייה
- בצל סגול
- פלפל אדום חריף
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם שמן זית
- לפי הטעם לימון
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מעבדים במיקסר עם וו לישה את הקמח, חלמון, מרגרינה ומלח.
2. מוסיפים מים וממשיכים לעבד עד שהבצק אחיד.
3. קוצצים בצל ומטגנים עד שהוא נהיה שקוף.
4. קוצצים בינוני את עלי המנגולד ואת הסלרי ומוסיפים.
5. כשהנפח שלהם יורד מוסיפים את הכבדים, מלח ופלפל ומטגנים הכל יחד.
6. מרדדים את הבצק ומסדרים אותו בתבנית, כולל הדפנות (לא משתמשים בכולו).
7. מסדרים את המלית ומכסים בשכבה נוספת של בצק.
8. אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות, 30 דקות.
9. לסלט: קוצצים עגבניות, בצל סגול ופלפל חריף ומתבלים במלח, שמן זית ולימון.
10. מגישים עם המאפה.

50 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕