

פשטידת אטריות וחזה עוף



רכיבים

- גרם חזה עוף חתוך לקוביות
- שקית אטריות רחבות אסם 400 גרם
- כפות רסק עגבניות
- כפית שום כתוש
- ביצה קשות
- ביצה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- כף שמן קנולה
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

הכנה

1. מחממים שמן בסיר, מוסיפים את רסק העגבניות, התבלינים, ומים -ומביאים לרתיחה. מוסיפים את קוביות חזה העוף, ומים ומבשלים כחצי שעה על אש נמוכה.
2. מרתיחים מים עם קצת מלח בסיר עמוק בחום 140 מעלות ומבשלים את האטריות - שלא יהיו רכות מדי, ארבע דקות.
3. שוטפים את האטריות במסננת, מחזירים לסיר, ושופכים מעליהן את הרוטב. חותכים לקוביות את הביצים הקשות ומוסיפים 4 ביצים טריות. מערבבים הכל ביחד בעדינות ויוצקים לתוך תבנית או מגש כסף משומן.
4. מחממים את התנור ואופים בחום 200 מעלות במשך כ- 45 דקות.

60 דקות

4 servings 4