

פשטידת בצל קלה וטעימה של אתוש



רכיבים

- בצל
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס מים
- 3/4 4/3 כוס קמח לבן
- כף אבקת מרק בצל כשר לפסח
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס
- כפות שמן קנולה
- 1/2 2/1 שקית פירורי לחם פירורית זהב

הכנה

1. חותכים את הבצל לקוביות בגודל בינוני (אפשר גם במעבד מזון אבל זה לא צריך להיות קטן במיוחד).
2. מוסיפים את שאר המצרכים ומערבבים היטב.
3. משמנים תבנית עגולה ומפזרים פרורי לחם על הבסיס והדפנות (ע"מ שהפשטידה תצא יפה מהתבנית).
4. מכניסים את התערובת ומפזרים עוד פרורי לחם מעל.
5. אופים בחום בינוני-גבוה כ-35 דקות. הפשטידה צריכה להיות זהובה עד שחומה.

50 דקות

4 servings 4