

פשטידת פסטה וגבינות



רכיבים

- גרם פסטה אסם ספגטי 8
- ביצה
- גביע גבינת קוטג'
- מיכל שמנת חמוצה
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גרם ממרח עגבניות מיובשות
- גרם ממרח עגבניות מיובשות
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מכינים את הפסטה לפי הוראות היצרן, פחות שתיים, שלוש דקות. מסננים ומניחים בצד.
3. מערבבים בסיר את הקוטג', השמנת החמוצה והביצים עד שהביצים נבלעות היטב בתערובת. מוסיפים את הגבינה הבולגרית, את העגבניות המיובשות ומחצית מכמות הגבינות המגוררות ומערבבים לתערובת אחידה.
4. מחזירים את הפסטה לסיר עם הבלילה ומערבבים כך שכל הפסטה מצופה ברוטב.
5. יוצקים לתבנית ומפזרים מעל את שארית הגבינות.
6. אופים במשך 30 דקות, עד שהפשטידה משחימה מכל הכיוונים. מצננים ומגישים.

45 דקות

8 servings 8