

לזניה ממצות חלבית לפסח



רכיבים

- גביע גבינה לבנה רכה 9%
- גרם גבינה צהובה מפוררת
- ביצה
- חבילה רסק עגבניות
- חבילה פטריות שמפיניון
- גביע גבינת קוטג' 9%
- מצה רטובות במים

הכנה

1. גבינות: מערבבים בקערה את הקוטג', גבינה לבנה, גבינה צהובה והביצה ומוסיפים מלח לפי הטעם ופלפל ומניחים בצד.
2. רסק: מטגנים את הפטריות, אפשר להוסיף בצל, מוסיפים את הרסק, ניתן להוסיף פטרוזיליה אם אוהבים, ומבשלים 10-15 דקות נותנים לזה להתקרר.
3. אופים בתנור ב-180 מעלות עד השחמה קלה הגבינות תמיד צריכות להיות למעלה.

60 דקות

4 servings 4