

מינה - "פסטל דה פסח"



רכיבים

- מצה
- 1/2 2/1 כוס שמן זית להברשה
- כפות שמן קנולה
- בצל קצוצים דק
- שיני שום
- גרם בשר בקר טחון
- לפי הטעם מלח
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון
- ביצה
- כפות קמח מצה
- תפוח אדמה מבושלים ומעוכים לפירה
- גרם צנוברים קלויים
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה (לא חובה)
- 3/4 4/3 כוס ציר ירקות
- לפי הטעם פלפל

הכנה

1. מרטיבים מצות, עוטפים במגבת ומניחים להן להתרכך ולהתגמש.
2. מחממים שמן במחבת ומטגנים בצל עד שמתחיל להזהיב. מוסיפים את הבשר והשום, וממשיכים לטגן עד שהבשר עשוי. מוסיפים תבלינים ומסירים מהאש. מניחים להצטנן מעט.
3. מוסיפים לבשר ביצים, קמח מצה ופירה תפוחי אדמה, מערבבים ומוסיפים צנוברים ופטרוזיליה.
4. מחממים תנור ל-180 מעלות.
5. משמנים תבנית פיירקס עגולה. מברישים את המצות הרטובות משני הצדדים, במעט שמן, ומסדרים אותן על התחתית והשוליים, כך שישארו שוליים עודפים, בהם נשתמש לכיסוי הפשטידה.
6. יוצקים מחצית ממלית הבשר, מניחים עליה שכבת מצות אחידה, ויוצקים את יתרת תערובת הבשר.
7. מכסים את הפשטידה בעזרת שולי המצה שנותרו, מברישים במעט שמן ומניחים מעל מצה נוספת. מברישים.
8. אופים עד שמזהיב, כ-30 דקות.
9. מוציאים מהתנור. יוצקים על המאפה את המרק בעזרת כף, ומכניסים לתנור לחמש דקות נוספות.
10. מקררים מעט, ומגישים עם סלט.

55 דקות

8 servings 8