

פשטידת קמח תירס וגבינה  
צהובה

## רכיבים

- כוסות חלב
- לפי הטעם מלח
- כוסות קמח תירס דק
- גרם חמאה
- בצל
- ביצה
- גרם גבינה צהובה מגורדת

## הכנה

1. מכניסים את החומרים למיקסר, מלבד הבצל והגבינה, ומערבבים היטב.
2. משמנים תבנית אפיה, ושפכים לתוך את מרבית התערובת.
3. מפזרים מלמעלה את הבצל והגבינה באופן שווה על פני כל הבצק.
4. שופכים מלמעלה את כמות הבצק שנותרה.
5. אופים בתנור בחום בינוני כ-40 דקות.
6. מגישים חם או קר. \*ניתן להמיר את החמאה במרגרינה. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

60 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕