

## לבבות ארטישוק ממולאים בפטירות, תרד וגבינה



### רכיבים

- ארטישוק ירושלמי (אפשר קפוא)
- סלסילה פטריות שמפיניון חתוכות לקוביות
- עלה תרד קצוצים
- בצל קצוץ
- שיני שום קצוצות
- גרם גבינת פרמזן מגורדת
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוס שמנת מתוקה
- לפי הטעם בזיליקום
- לפי הטעם אגוז מוסקט טחון
- לפי הטעם פלפל לבן
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מטגנים את הבצל בחמאה, מוסיפים את השום, הפטריות והתרד מתבלים במלח, אגוז מוסקט, בזיליקום ופלפל לבן ומבשלים עד שכל הנוזלים מתאדים.
2. מוסיפים את השמנת מתוקה וממשיכים לבשל כשלוש דקות.
3. מוסיפים חצי כמות הגבינה, מערבבים ומורידים מהאש.
4. ממלאים את הלבבות, מסדרים בפיירקס, מפזרים מעל את הגבינה שנשארה ואופים בחום גבוה (200-210) עד שהגבינה נמסה. בתאבון.

40 דקות

8 servings 8