



רכיבים

- גרם קמח לבן
- גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- מיליליטר מים קרים
- כף שמן זית
- כפית חומץ
- כף סוכר לבן
- כפית מלח
- ביצה גדולות (L)
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם תירס קפוא מופשרים
- גרם גזר מופשר
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת גס
- גרם גבינה צהובה מגוררת גס
- גבעול בצל ירוק פרוס לעיגולים דקים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם אגוז מוסקט טחון

הכנה

1. מעבדים במעבד מזון קמח וחמאה, עד לקבלת תערובת פירורית. מוסיפים מים, שמן זית, חומץ, סוכר ומלח ומערבלים, עד לקבלת כדור בצק.
2. מרדדים את הבצק על משטח מקומח קלות לעיגול בקוטר 32 ס"מ. מרפדים את תחתית ודפנות התבנית, מעבירים מערוך על שולי התבנית ומוציאים בצק עודף. דוקרים את הבסיס במזלג ומעבירים למקפיא לחצי שעה.
3. אופים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות, כ-12-15 דקות, עד להזהבה קלה.
4. טורפים ביצים בקערה, מוסיפים שמנת מתוקה, תירס, גזר גמדי, גבינות, בצל ירוק, מלח, פלפל ואגוז מוסקט. יוצקים לתוך הקיש האפוי.
5. מגבירים את חום התנור ל-175 מעלות ואופים 35-40 דק', עד להזהבה והתייצבות.
6. שומרים מכוסה במקרר עד 3 ימים.

90 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕