

פשטידת חצילים ופלפלים
קלויים

רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה
- ביצה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כף מים
- חציל גדולים
- פלפל אדום
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- גביע שמנת חמוצה
- מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
- ביצה
- קורט פלפל שחור
- קורט מלח

הכנה

1. מאחדים את כל חומרי הבצק ולשים במעבד מזון (או ידנית), עד קבלת בצק אחיד. מהדקים את הבצק לתבנית משומנת (תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ) ומכניסים לקירור במקרר לחצי שעה.
2. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
3. קולים בגריל או על הכיריים את החצילים והפלפלים. מצננים את הפלפלים בתוך שקית ניילון ל-10 דק' (פטנט להקלה על הקילוף) מקלפים וחותכים לרצועות, מוציאים את תוכן החציל ושמים במסננת להגרת הנוזלים.
4. מניחים את תוכן החצילים על הבצק בשכבה אחידה, מפזרים מעל את הגבינה הבולגרית ומעליה מסדרים את הפלפלים הקלויים בצורת שמש למראה חגיגי.
5. בקערה מערבבים לתערובת אחידה את השמנת החמוצה, השמנת המתוקה והביצים ומתבלים במלח פלפל. יוצקים את התערובת מעל הפלפלים בשכבה אחידה.
6. אופים בתנור כ-50 דקות, עד להשחמה.

80 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕