

קיש חצילים, פרחי ברוקולי
וגבינת פטה עיזים



רכיבים

- חבילה בצק עלים
- כפית מרגרינה לשימון התבנית
- כף קמח לבן לדיפון
- חלמון טרוף
- מיליליטר שמנת מתוקה
- ביצה
- קורט אגוז מוסקט טחון
- כפות שמן זית
- חציל מקולף, קוביות קטנות
- שיני שום כתושות
- 1/4 4/1 כוס זיתי קלמטה
- לפי הטעם מלח
- קורט אורגנו
- 1/4 4/1 כוס אגוזי מלך שבורים
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת גס
- ברוקולי חלוטים
- פלפל אדום חתוך לפרוסות
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מרדדים בצק עלים על משטח השיש המקומח.
2. מניחים את הבצק על תחתית ודפנות תבנית עגולה ומשומנת בקוטר 27 ס"מ. מהדקים את הבצק לתחתית התבנית ודפנותיה.
3. יוצקים לקערה שמנת מתוקה. מוסיפים את הביצים ופלפל חריף, ממליחים ומפלפלים לפי הטעם.
4. מחממים שמן זית במחבת, מוסיפים למחבת את קוביות החצילים והשום, מקפיצים במשך כשתי דקות.
5. מוסיפים את יתר המצרכים (פרט לגבינת הפטה). מערבבים ומבשלים במשך כ-10 דקות, עד לאידוי הנוזלים.
6. בתבנית עם בצק עלים, מסדרים שכבה של קוביות חצילים מטוגנות.
7. מכסים את החצילים בשכבת גבינת פטה העיזים. מפזרים את אגוזי המלך הגרוסים.
8. מניחים מעל את פרחי הברוקולי החלוטים, ויוצקים מעל את רוטב הרויאל.
9. מניחים את פרוסות פלפל אדום. מברישים מעל חלמון טרוף.
10. מכניסים את התבנית לתנור שחום מראש ל-200 מעלות, ואופים במשך כ-45 דקות.
11. מוציאים את הקיש. מצננים מעט ומגישים.

70 דקות 🕒

6 servings 6 🍴