



רכיבים

- חבילה אטריות אורז רחבות
- חבילות רוטב עגבניות
- 1/2 2/1 גביעים גבינת קוטג'
- פרוסות גבינה צהובה מגוררת
- ביצה
- כוס מים
- לפי הטעם מלח ופלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם אורגנו

הכנה

1. בסיר עם מים ומלח מבשלים את האטריות.
2. מחממים תנור לחום 180 מעלות.
3. מערבבים בקערה את גבינת הקוטג' והביצים, ומוסיפים לה מלח ופלפל שחור.
4. בעקרה שניה מערבבים את רוטב העגבניות עם המים, ומוסיפים מלח, פלפל שחור, ומעט אורגנו.
5. כשהאטריות מוכנות, משטחים חצי מהכמות על תבנית מתאימה.
6. מעל האטריות שמים חצי מכמות רוטב הגבינה, ומעל חצי מרוטב העגבניות.
7. שמים מעל 5 פרוסות גבינה צהובה.
8. חוזרים על התהליך.
9. אופים בתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות עד שהיא מזהיבה.

60 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕