

פשטידת אטריות וגבינות



רכיבים

- גרם אטריות רחבות אסם 400 גרם רחבות
- ביצה
- נתח גבינה צהובה
- 1/4 4/1 חבילה חמאה
- גביע גבינה
- גביע גבינת קוטג'
- כף גבינת פטה / בולגרית
- מיכל שמנת מתוקה
- גביע אשל
- 1/4 4/1 כוס חלב
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מבשלים את האטריות לפי ההוראות ומחכים שיתקררו.
2. לשים את כל הגבינות בקערה גדולה, ומגררים את הגבינה הצהובה והבולגרית ביחד.
3. מוסיפים ביצים וחלב, קצת מלח ופלפל שחור, ומערבבים הכל.
4. מוסיפים את האטריות כשהן קרות, ומערבבים הכל.
5. מעבירים את העיסה לתבנית משומנת. מגרדים מעל גבינה צהובה ומשבצים בחתיכות קטנות של חמאה, ומפזרים אותם.
6. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, כ-30 דקות (בערך). הפשטידה מוכנה כשהמעטפת של הגבינה הצהובה משחימה.
7. מוציאים את הפשטידה ומעבירים אותה על השולחן לצינון, עד טמפ' החדר.
8. בשום פנים ואופן אסור להכניס את הפשטידה חמה למקרר. בתאבון :)

50 דקות

8 servings 8