

פשטידת בשר ותפוז"א



רכיבים

- תפוח אדמה מבושלים
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר
- בצל קצוץ
- ביצה
- שיני שום כתושות
- כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כפית פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. מועכים את תפוא למחית, מוסיפים ביצה, אבקת מרק ומלח. מניחים בצד.
2. מטגנים בצל עד להזהבה, מוסיפים את הבשר ותבלינים מערבבים.
3. מבשלים עוד 10 דקות, מוסיפים ביצה ומערבבים.
4. משמנים תבנית ושוטחים חצי מהמחית. מעל שוטחים את תערובת הבשר ומעליה את שאר המחית.
5. אופים בתנור בחום 180 מעלות כשעה.

90 דקות

6 servings 6