

פשטידת פטריות וגבינות



רכיבים

- סלסילה פטריות שמפיניון
- כפות שמן זית
- בצל גדול, חתוך לקוביות
- קורט מלח
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- לפי הטעם אורגנו
- ביצה
- גביע גבינת קוטג'
- גרם גבינת עזים 5%, מגוררת
- גרם קמח לבן
- כפית אבקת אפיייה
- לפי הטעם פירורי לחם פירורית זהב לקישוט

הכנה

1. מנקים את הפטריות וחותכים לרבעים.
2. מחממים מחבת עם שמן זית, מוסיפים למחבת את קוביות הבצל ומטגנים את הבצל עד שהוא נהיה שקוף. מוסיפים למחבת את רבעי הפטריות ומטגנים יחד עד שהן מצטמקות מעט.
3. מתבלים באורגנו, אבקת מרק פטריות, מלח ופלפל שחור, מסירים מהכיריים ומצננים.
4. מעבירים את תערובת הפטריות לקערה גדולה ומוסיפים את הביצים, גבינת הקוטג', הגבינה הצפתית המגוררת, קמח ואבקת אפיייה. מערבבים היטב עד שמתקבל מרקם אחיד.
5. מעבירים את התערובת לתבנית משומנת, מפזרים מעט פירורי לחם מעל ואופים במשך כ-40 דקות בחום בינוני-גבוה עד שהפשטידה מזהיבה ומתייצבת.

45 דקות

6 servings 6