שבלולי גבינה ושום

רכיבים

- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג מנופה
- גרם חמאה
- גביע יוגורט
- כפית שום כתוש
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם מרגרינה
- לפי הטעם קמח לבן
- ביצה טרופה
- כף שומשום
- גרם גבינה לבנה 5% מסוננת
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- כפית שום כתוש
- ביצה טרופות
- כפות קמח לבן מנופה
- 1/3 3/1 כף פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. שמים את כל מצרכי הבצק בקערת מערבל עם וו לישה, ולשים עד לקבלת בצק גמיש וחלק. עוטפים את הבצק ביריעת ניילון נצמד, ומשהים במקרר לפחות שעתיים.
2. מערבבים יחד את כל מצרכי המלית.
3. מחלקים את הבצק ל-3 חלקים שווים ומרדדים כל חלק לעלה מלבני בעובי של כחצי ס"מ.
4. משטחים שליש מכמות המלית באופן שווה על כל עלה ועלה ומגלגלים לגלילות.כדי להקל את הפריסה, מומלץ לעטוף את הגלילות בניילון נצמד (כל גלילה בנפרד), לאחסן במקפיא כחצי שעה, להסיר את הניילון ולפרוס.
5. מחממים את התנור לחום בינוני, 180 מעלות, משמנים קלות את התבנית ומקמחים קלות.
6. בסכין חדה פורסים את הגלילות לפרוסות בעובי חצי ס"מ, ומסדרים אותן בתבנית, כך שהפרוסות נראות כשבלולים.
7. מברישים את הפרוסות בביצה טרופה, ומפזרים מעט זירעוני שומשום.
8. אופים בתנור בחום בינוני 180 מעלות, עד להזהבה יפה.
9. מגישים פושר או בטמפרטורת החדר כחטיף.

70 דקות

10 servings 10