

פשטידת שכבות חגיגית



רכיבים

- פנים של חציל מאורך
- בטטה בינוניות
- קישואים חתוכים לקוביות גדולות או זוקיני
- גרם גבינת קשקבל או פרמזן מגוררת
- חבילה פירורי לחם פירורית זהב
- 1/2 2/1 כפית חמאה לשימון התבנית
- מיליטר שמנת מתוקה מתוקה
- ביצה
- ענפי תימין מופרדים לעלים
- לפי הטעם מלח
- שיני שום כתושות
- מיליטר שמן זית
- שיני שום כתושות
- לפי הטעם מלח
- 1/2 2/1 כפית חמאה לשימון התבנית
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. להכנת הירקות - פעזרת מנדולינה פורסים את הירקות לפרוסות בעובי 2-3 מ"מ.
2. מערבבים יחד את שמן הזית עם השום ומתבלים בטימין, מלח ופלפל.
3. להרכבת השכבות - מחממים תנור לחום של 190 מעלות. מסדרים את פרוסות הירקות בתבנית תנור ומושחים בעזרת מברשת בתערובת השמן משני צדי הירקות.
4. אופים את הירקות, כ-15 דקות לריכוך. מצננים.
5. מחממים תנור לחום של 170 מעלות.
6. משמנים את התבנית בחמאה בנדיבות ומפזרים פירורי לחם לכיסוי מלא של התבנית (תבנית פיירקס עגולה או תבנית בעלת שוליים גבוהים - 30 ס"מ).
7. מסדרים בתבנית שכבה ראשונה של פרוסות בטטה.
8. מפזרים מעל גבינת קשקבל/פרמזן ופירורי לחם.
9. מעל, באותו האופן, מסדרים את הזוקיני. מפזרים גבינה ופירורי לחם, ולבסוף מסדרים שכבה של פרוסות החציל, מעל את הגבינה ופירורי הלחם.
10. להכנת המלית ואפייה - מערבבים יחד את מרכיבי המלית - שמנת מתוקה, ביצים, תימין, מלח ופלפל שחור ושום כתוש, ויוצקים על הירקות.
11. מפזרים שכבת פירורי לחם אחרונה.
12. אופים בתנור כ-40 דקות, עד הזהבה עמוקה. מצננים קלות ומגישים. *מתאים לתבנית פיירקס עגולה או תבנית בעלת שוליים גבוהים - 30 ס"מ

90 דקות

6 servings 6