בישולים

קוגל אדום

רכיבים

- גרם אטריות ביצים דקות 200גרם גודל בינוני
- בצל גדול קצוץ
- 1/4 4/1 בקבוק שמן תירס לטיגון
- ביצה
- כפות 'מנק עגבניות 100% רכיבים טבעיים 400 גר
- גרם גבינת חלומי חתוכה לקוביות קטנות

הכנה

1. מבשלים את האטריות לפי ההוראות שעל השקית ומסננים.
2. מזהיבים היטב את הבצל בשמן.
3. מעבירים את השמן והבצל לקערה עם האטריות ומערבבים. מוסיפים את הביצים, אבקת המרק והמלח ומערבבים היטב.
4. יוצקים שמן למחבת, כך שיגיע לגובה חצי ס"מ ומסחררים מעט במחבת כדי שגם שוליה יצופו בשמן.
5. מרכיבים את הקוגל: יוצקים פנימה חצי מכמות האטריות, משטחים ומסדרים מעל את קוביות החלומי (משאירים שוליים של שני ס"מ בהיקף הקוגל ללא גבינה). יוצקים מעל את החצי הנותר של האטריות. המחבת תהיה גדושה מאוד, וזה בסדר. מכסים ומבשלים חמש דקות על אש בינונית. מנמיכים ללהבה קטנה ומבשלים כך במשך 60 דקות.
6. לאחר שעה הופכים את הקוגל לצלחת שטוחה. מוסיפים למחבת עוד שמן ומסחררים שוב. מחזירים את הקוגל למחבת עם הצד שטוגן כבר כלפי מעלה. מבשלים ללא מכסה על אש קטנה במשך כ-30 דקות נוספות. מגישים חם או בטמפרטורת החדר.

110 דקות

8 servings 8