

## פתיתים ורודים



### רכיבים

- סלק בינוניים מבושלים, מגוררים גס
- 1/2 2/1 כוסות פתיתים אפויים אורז אסם
- 1/2 2/1 כוסות מים
- גבינת פטה / בולגרית חתוכה לקוביות, לפי הטעם
- כף צנוברים (או לפי הטעם)
- כפית עירית קצוצה (או לפי הטעם)

### הכנה

1. מחממים שמן זית בסיר ומוסיפים את הסלק, מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם. מטגנים על אש קטנה תוך כדי ערבוב עד שהסלק מוציא נוזלים.
2. מוסיפים את הפתיתים, מטגנים תוך כדי ערבוב ומוסיפים את המים.
3. מבשלים את הפתיתים בלי מכסה למשך 5-6 דקות.
4. מעבירים לצלחת הגשה ומפזרים עירית, צנוברים וגבינה בולגרית.

20 דקות

4 4