

פשטידת בשר ואטריות כשרה
לפסח

רכיבים

- חבילה אסם אטריות ללא גלוטן
- גרם בשר
- כפות שמן זית
- בצל
- פטריות שמפיניון
- כפות רסק עגבניות
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כף כורכום
- כף מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- ביצה

הכנה

1. מרתיחים ליטר מים. מוסיפים את האטריות למים הרותחים ומערבבים. מבשלים ללא מכסה על אש בינונית 8 דקות.
2. כשהן מוכנות, מסננים ושמים בקערה גדולה בצד עד שהן מתקררות.
3. במקביל קוצצים גס במעבד מזון בצל ומטגנים אותו קלות בשמן הזית. קוצצים את הפטריות במעבד מזון בפולסים, ומוסיפים לבצל המטוגן.
4. מוסיפים את הבשר למחבת ומטגנים עד שהבשר משנה את צבעו ומוכן. מוסיפים את הרסק עגבניות, פפריקה, כורכום, מלח והפלפל ומערבבים היטב, מניחים בצד להתקרר.
5. מוסיפים את הבשר המצונן לקערת האטריות. מוסיפים 4 ביצים ומערבבים היטב.
6. מעבירים לתבנית פיירקס בגודל 27/33. מעבירים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך 40 דקות עד להזהבה.

60 דקות ⌚

6 6 ⊕