

שקודות טעים
עם טרה!



בלינצ'ס תפוח במילוי גבינות



המרכיבים:

מצרכים לבלינצ'ס:

2 כוסות חלב

2 כוסות קמח תופח

3 ביצים

1/2 כפית מלח

1/2 כפית סוכר

25 ג' חמאה מומסת

מצרכים למילוי גבינות:

200 ג' גבינה בולגרית מעודנת

1.5 מיכל שמנת חמוצה

שבבי פרמזין

5-7 עלי בזיליקום

4 ענפי תימין

1/2 כפית פלפל שחור

אופן הכנה:

בלילה – לערבב את כל חומרי הבלילה פרט לחמאה המומסת לבלילה חלקה ללא גושים. להוסיף את החמאה המומסת לערבב טוב. לכסות בניילון נצמד. להניח בצד כ 15 דקות. לחמם מחבת משומנת קלות למזוג מהבלילה כחצי מצקת למרכז המחבת, ולפתוח בתנועות סיבוב, או

בעזרת המצקת בתנועות סיבוב מהמרכז החוצה .
כדקה מכל צד, את הבלינצ'ים השני לא צריך לשמן
כלל.

הכנת שבבי פרמזין – לגרד גבינת פרמזין בפומפייה
בחלק הקטן, לשטח על צלחת ולהכניס למיקרו עד
ייבוש . (או לתנור)

הכנת המלית – קוצצים בזיליקום ותימין לקערה
רחבה , מוסיפים את שאר חומרי המלית מערבבים
טוב למלית יציבה וחלקה.

הרכבה – ניתן להרכיב כמו עוגה, שכבה של בלינצ'ים
שכבה של מילוי עד הגובה הרצוי.

או שפשוט לגלגל לרולים. לא לשכוח לשלב את
השבבים של הפרמזין. ניתן להוסיף אנטיפסטי .

חציל קלוי. גבינות שונות. פסטו. עגבניות מיובשות .
עלי רוקט.