

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

לקבוצת טעים עם טרה!



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת ענבר
גרנות
מאפה פסטה בעגבניות
ושמנת**





10

אם לא מגישים את המנה מיד, אפשר להכין את המאפה עד לשלב הוספת הגבינה. כ-10 דקות לפני ההגשה להוסיף את הגבינה ולהמשיך



45

דקות

המרכיבים:

חבילה פסטה

4 עגבניות בינוניות או קופסת עגבניות מקולפות

מיכל שמנת מתוקה

בצל בינוני

כפית קימל

150 עד 200 גרם גבינה צהובה מגוררת

אופן הכנה:

מרתיחים את הפסטה לפי הוראות היצרן. קוצצים את העגבניות לחתיכות קטנות (אם מדובר בעגבניות טריות, קודם חולטים וקולפים אותן). קוצצים את הבצל דק.

בסיר נפרד שמים את העגבניות הקצוצות, בצל קצוץ, קימל ושמנת מתוקה. מביאים לידי הרתחה ומורידים

מהאש.

כשהפסטה מוכנה משטחים אותה בתבנית ושופכים מעליה את הרוטב.

מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך כ-15 – 20 דקות. רצוי לעטוף את התבנית בנייר כסף על מנת שהפסטה לא תתייבש במהלך האפייה. מוציאים מהתנור, מפזרים גבינה צהובה ואופים (עם נייר כסף) למשך כ-10 דקות נוספות, עד שהגבינה מבעבעת.

