



שְׁבוּעוֹת סְעוּמִים  
עִם טְרֵה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים  
משמרים



# המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת וולף פשטידת ברוקולי וגבינות



6-7



תנו לפשטידה להתקרר, ולא  
לגעת בה כשיוצאת מהתנור-  
למרות שזה מפתה...



שעה



# המרכיבים:

700 ג'י ברוקולי קפוא , חלוט, ו-טחון.  
חצי כוס שמן זית  
קוטג 5 אחוז, חביכה שלמה  
100 ג'י גבינת טוב טעם מגוררת  
4 ביצים  
חצי כוס קמח תופח  
פלפל שחור גרוס- חצי כפית  
כפית מלח  
גבינה מגוררת נועם לציפוי

# אופן הכנה:

טוחנים את הברוקולי עד שמקבלים עיסה טחונה-  
אבל גסה. לא מחית.  
מוסיפים את הביצים, השמן, הגבינות, ולבסוף את  
הקמח והתיבול.  
שופכים לתבנית פיירקס מאורכת/עגולה, וזורים  
מלמעלה פתיתי נועם .  
לתנור ל40 דקות, על חום 180 מעלות.  
בתאבון וחג שמח!