

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת מונטגליק גלילות בצק פריך עם גבינה צהובה בטעם פיצה



ניתן לפזר שומשום לפי הטעם או לגוון בגבינות חריפות בשילוב טעמים



40 דקי



המרכיבים:

חבילה בצק פריך
גבינה מגורדת טרה
רוטב פיצה
ביצה אחת

אופן הכנה:

מפשירים את הבצק למשך לילה במקרר.
פותחים את הבצק ומורחים עליו את רוטב העגבניות.
מפזרים מעל ברוטב את הגבינה המגורדת.
מגלגלים לאורך לגליל ארוך.
חותכים לחתיכות בעובי כשני סנטימטרים יוצא בערך
כשלושים חתיכות. מניחים על תבנית עם נייר אפייה.
מורחים ביצה לציפוי מכניסים לצנור מחומם ל180
מעלות למשך שעה כשהמאפה משנה צבע לכבות
להוציא מהתנור וליהנות. ניתן להחזיק בקופסא
אטומה עד שבוע במקרר. בתיאבון