

שקודות טעים עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת מלכה גאלט ברוקולי ופטריות פורטובלו



4



לחמם תנור 10 דק לפני הכנה



35 דק



# המרכיבים:

בצק פריך מלוח מוכן  
(ניתן גם להכין לבד)  
גבינת טוב טעם  
גבינת קשקבל נעם  
שן שום כתוש  
ברוקולי טרי או קפוא חלוט במים  
פטיות פורטובלו טריות  
מלח, פלפל  
ביצה למריחת הבצק  
שומשום

# אופן הכנה:

לערבב בקערה גבינת טוב טעם עם קשקבל מגורד.  
במחבת לבשל מעט עם שמן זית את פרחי הברוקולי  
להוסיף פרוסות פטריות בסוף.. לתבל .  
לפרוס את הבצק ולמרוח במרכז את הגבינות, לסדר  
את פרחי הברוקולי והפטיות .  
מקפלים את הבצק על הגבינות בקיפולים גסים  
בצורה מדורגת כשהמרכז נותר ללא כיסוי ☒  
מורחים את הבצק עם מברשת סיליקון בביצה  
ומפזרים שומשום  
אופים בתנור על 180 חצי שעה בערך ..עד,שמזהיב .

