



פשטידת גבינות ופלפלים



המרכיבים:

- 3 פלפלים אדומים
- 2 כפות שמן
- 1/4 כפית מלח
- פלפל שחור
- 4 כפות פירורי לחם
- החומרים לבלילה:
- 2 גביעי גבינה לבנה 5% טרה (500 גר')
- 4 ביצים שלמות
- 2 כפות שמן זית
- קורט פלפל שחור
- קורט פפריקה מתוקה
- 150 גר' גבינה צהובה מגורדת של טרה
- 1 כפית מלח שטוחה
- 6-7 כפות פירורי לחם

אופן הכנה:

לשמן תבנית 30*50 ס"מ עם שמן זית
לפזר בתחתית 3-4 כפות פירורי לחם
לפזר על הפירורים כ – 1/2 מכמות הפלפלים
לערבב הכל יחד, לפזר על הפלפלים ליישר ולסדר
מלמעלה
את שאר הפלפלים החתוכים לפזר מעל כ- 50 גר'
גבינה צהובה

לזלף 1 כף שמן זית
לאפות על 180 מעלות בין 40-35 דקות
בתאבון!

