

שקווצות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת טמסוט קציצות פטריות וגבינות מצופות



4 סועדים



תעשו אוכל באהבה או



30 דקות

אל תעשו בכלל



המרכיבים:

פטריות שמפיניון גדולות
גבינה בולגרית
גבינת שמנת טרה
גבינה מלוחה
בצל ירוק
אגוזי מלך
לציפוי:
קמח
ביצים
פירורי לחם

אופן הכנה:

מרוקנים מהפטריות את המקלות איתם משתמשים לתוך התערובת. כשזה חתוך לקוביות מוסיפים לגבינת השמנת חלק מהגבינה הבולגרית, חלק מהגבינה המלוחה, אגוזי מלך מרוסקים ובצל ירוק. רצוי שהתערובת תהיה סמיכה. יש האוהבים להוסיף ביצה או כף קמח לבליחה במידת הצורך. לאחר מכן מצפים בקמח, טובלים בביצה ומצפים בפירורי לחם. נותנים לקציצת הפיטריה חצי טיגון חצי אפיה חום ב-

120 עד שהם מזהיבים ומוציאים.
רצוי לאכול חם ובתבון!

