

עם טרה!
לרצועת טעים



פטריות ממולאות בגבינה



המרכיבים:

פטריות גדולות פורטובלו או שמפיניון

1 חבילת טוב טעם של טרה

1 קופסת גבינה 5% של טרה

2 כוסות גבינת 'נעם' חצי קשה ומגוררת של טרה

1 בצל

2 כפות פירורי לחם

חצי צרור פטרוזיליה

מלח

פלפל

אופן הכנה:

קוצצים את הבצל ואת הפטרוזיליה ומניחים בקערה. מסירים את רגלי הפטריות וקוצצים דק, מוסיפים לקערה.

מוסיפים את הגבינות (חוץ מאשר את גבינת נעם) פרוורי הלחם. מלח ופלפל ומערבבים היטב לתערובת אחידה.

מניחים את הפטריות בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה וממלאים בעזרת כף את הפטריות, מפזרים למעלה את הגבינה הצהובה ומתיזים מעט שמן על כל הפטריות. מכניסים לתנור שחומם ל210 מעלות ואופים כ- 10 דקות עד שהפטריות מוקרמות.

בתיאבון וחג שמח