

שקודו טעים
עם טרה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים
משמרים



מקלות גבינה מבצק עלים



אפשר להכין כמה מטבלים לצד המקלות
כמו גבינה עם שום ופלפל שחור או גבינה
ומעט שמן זית, זה ישדרג לכם את המנה.



המרכיבים:

1 חבילת בצק עלים (מופשר) על בסיס חמאה
1 גביע (250 גר') גבינה לבנה
150 גר' גבינה צהובה מגוררת (חלק להתחלה וחלק
להמשך המתכון)
קורט מלח ופלפל שחור
2 חלמונים

אופן הכנה:

פורסים את הבצק עלים על משטח מקומח וחוצים
לשני חלקים ומרדדים מעט כל חלק.
לוקחים את שאר המרכיבים (גבינה לבנה, כף גבינה
צהובה מגוררת, מלח פלפל) מערבבים בקערה
ומורחים על שני חלקי הבצק.
מקפלים כל חלק לחצי ומורחים חלמון מכל צד.
חותכים את הבצק לרצועות (רצוי שלא יהיו ארוכות
מידי) ומסובבים כל רצועת בצק עד שהן יהיו בצורת
ספירלה. מניחים את הרצועות על מגש עם נייר
אפייה, מפזרים מעל כל רצועה גבינה צהובה מגוררת
וקורט מלח.

מכניסים לתנור שחומם מראש ואופים בחום של 180
מעלות למשך 15 דק' או עד שהמקלות משחימים.

