



חביתת פסטה, גבינות ופטריות



המרכיבים:

פסטה רומו שבושלה וסוננה לפי הוראות יצרן
להכנת תערובת הפטריות:

2 בצלים בינוניים חתוכים קוביות קטנות

2 שיני שום קצוצים

8-10 פטריות טריות חתוכות פרוסות

חמאה לפי טעם אישי, 30-50 גרם

1/2 כוס שמנת מתוקה (של טרה)

כף קמח

3-4 כוס חלב

2 ביצים

2 כפות גדושות גבינת טוב טעם של טרה

2 כפות גדושות גבינה לבנה של טרה

גבינה צהובה של טרה חתוכה/ מגורדת

גבינה מוצרלה של טרה חתוכה/ מגורדת

מעט מלח ופלפל מקאלף

חמאה לטיגון

פרוסות מוצרלה של טרה

אופן הכנה:

לטגן קוביות בצל עם 50 גרם חמאה עד להזהבה.
להוסיף שום קצוץ ולערבב. להוסיף פטריות ולטגן
תוך כדי ערבוב.

לתבל במלח ופלפל מקאלף) בעל ארומת אגוז

מוסקט). אם אין אז פלפל שחור ומעט אגוז מוסקט.
לצקת 1/2 כוס שמנת מתוקה (של טרה)
לערבב.

לשים בכוס כף קמח (השתמשתי בקמח עוגות)
עם 3-4 כוס חלב ולערבב עד ליצירת נוזל
חלק.לערבב .
לכבות את האש.
לצנן .

ליצירת חביתת הפסטה :

בקערה לשים 2 ביצים, לקחת מתערובת הפטריות
3-5 כפות, לפי טעם אישי,
להוסיף גבינות שאוהבים) אני שמתי 2 כפות גדושות
גבינת טוב טעם של טרה, 2 כפות גדושות גבינה לבנה
של טרה, גבינה צהובה של טרה חתוכה/ מגורדת ,
גבינה מוצרלה של טרה חתוכה/ מגורדת , מעט מלח
ופלפל מקאלף ולערבב היטב.
לשמן מחבת עם מעט חמאה . לסדר על מחבת את
הפסטה שבושלה ולהדק.
לצקת על הפסטה את בלילת הביצים עם הגבינות
והפטריות ולשטח.

(אפשרי לערבב את הפסטה והבלילה ואז לצקת על
מחבת ולשטח)
לטגן מספר דקות עד לייצוב.

להכניס לתנור שחומם מראש טורבו אפיה 180
מעלות) להגנה כיסיתי את ידית המחבת בשתי
שכבות נייר כסף) עד להזהבה
להוסיף פרוסות מוצרלה של טרה ולהכניס לתנור עד

