

שקודות טעים עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת ארדושמלא אצ החיר פטריות ממולאות בגבינה



חצי שעה



# המרכיבים:

פטטריות פורטובלו טריות וגדולות לפי מסי  
האנשים, גבינות  
(בולגרית, צהובה, פרמזין, ריקוטה, גבינת שמנת  
כ-150-100 ג' / קופסא קטנה מכל דבר) 2-3  
שמנת/שמנת פטריות לבישול

# אופן הכנה:

לוקחים את הפטריות חותכים מהגבעולים משרים  
במים חמים עם מעט מלח כ-10 דק לאחר מכן עושים  
תערוחת של הגבינות הרכות  
(ריקוטה, בולגרית, שמנת) ממלאים בנדיבות בתוך  
הפטריה לאחר מכן שופכים את השמנת לבישול ומעל  
הפטריה מפזרים גבינה צהובה, פרמזין ולאפות  
בתנור כחצי שעה עד להחשמה והקרמה .  
בתאבון ☒