

שקווצות טעים
עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת קדם קינג קיש בטטה וגבינות



6 תכננו מראש את התפריט לחג עם מנות כיפיות למשפחה. ואל תשכחו להכין גם מנות מיוחדות גם לרגישים ללקטוז



20 דקות



המרכיבים:

מצרכים:
2 בטטות חתוכות לקוביות קטנות
בצל סגול בינוני קצוץ
מיכל שמנת מתוקה או שמנת לבישול (250 מ"ל)
50 גרם חמאה
150 גרם גבינה בולגרית מפוררת
150 גרם גבינה צהובה מגוררת
2 ביצים
בצק עלים או בצק פילאס
חצי כפית מלח
מעט פלפל
רבע כפית שום גבישי
אופציונאלי- קורט אגוז מוסקט

אופן הכנה:

הכנה:
משטחים מראש בצק עלים או בצק פילאס מוכנים
בתבנית פאי משומנת כדי לחסוך זמן של הכנת
הבצק. להעביר למקרר בהמתנה למלית.
לטגן את הבצל בחמאה עד לשקיפות. להוסיף את
הבטטות. לטגן ולאדות עוד כ-7 דקות עד שהבטטות
מתרככות מעט והבצל מזהיב. מכבים את הגז

ומניחים להתקררות.
בינתיים מערבבים את הביצים, הגבינות והתבלינים.
מוסיפים את הבטטה והבצל, מערבבים היטב
ומעבירים לתבנית בה הכנתם מראש את הבצק.
מכניסים לתנור שחומם מראש ל – 180 מעלות ל-40
דקות עד שהבצק מזהיב.
בתיאבון וחג שמח ☒

