

שקודות טעים  
עם טרה!



**המתכון שמכנים  
טוב הביתה  
למשפחת הרטל**  
חצילים ופטירות אוהבים  
ביחד להיות



6  
סועדים



ממליצה להוסיף את  
הגבינה הצהובה לפני  
האפייה וזילוף עדין של  
שמן זית



כעשרים  
דקות



# המרכיבים:

חציל ארוך וגדול  
פטריות שמפיניון ופורטבלה גדולות  
לקט של גבינות רכות וקשות  
עשבי תיבול  
מלח גס ופלפל שחור  
אגוז מוסקט  
שמן זית  
רוטב עגבניות

# אופן הכנה:

אצלי בשבועות מככבים החצילים והפטריות  
ממלאה אותם בגבינות נהדרות  
את הרגליים של הפטריות שומרת  
ולמלית מכניסה, היא יוצאת נהדרת.  
את החציל חותכת לפרוסות דקות לאורך.  
קצת שמן זית ומלח גס ולתנור הוא נכנס.  
לקט של גבינות קשות ורכות לפי טעמכם תערבבו.  
עם תימין, מעט מלח, פלפל שחור ואגוז מוסקט.  
נמלא כל פטריה בכמות יפה  
ונפזר מעל כל זה גבינה צהובה.  
לכל רצועת חציל נשים בקצה מלית. נגלגל ונהדק  
חזק שלא תברח המלית.

על מצע של רוטב עגבניות בתבנית אפייה נשים את הירקות.

כל מה שנשאר להכניס לתנור ולחכות.  
כעבור עשר דקות לבדוק את רכות הירקות, להכין סלט קצוץ ולהנות  
מנה מנצחת

