

שקודות טעים  
עם טרה!

# המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת ברבי

חנקלי שושנים גבינות ברוטב פטריות  
שמפיניון.



ניתן להכין עד לשלב ההרתחה,  
להקפיא וכשרוצים להתפנק, מגיעים  
אורחים, נשאר להרתיח אותם ולהכין  
את הרוטב פטריות.



3  
שעות



# המרכיבים:

מצרכים לבצק:  
חצי קילו קמח  
כוס מים פושרים  
1 ביצה  
כפית מלח, לפי הטעם  
מלית לבצק:  
גבינה לבנה 500 גרם  
כף קמח  
ביצה  
קוטגי  
לרוטב:  
חבילת שמנת  
חצי כוס חלב  
פטריות שמפיניון-לפי הצורך  
בצל קצוץ דק  
2 שיני שום, קצוצות דק

# אופן הכנה:

מילוי:  
לערבב יחד היטב את כל החומרים, עד לקבלת  
תערובת אחידה ולהניח בצד.  
כיסונים:

בקערה מנפים את הקמח מוסיפים את המים, הביצה והמלח ולשים לבצק נעים, נוקשה וחלק (עדיף ללוש ביד).

לתת לבצק לנוח ולאחר כ-10 דקות ללוש שוב. לעטוף את הבצק ולהניח בצד, למשך כשעה וחצי שעתיים.

לחלק את הבצק ל-9 כדורים, לגלגל לנחש ולהניח בצד. לאחר כ-10 דק לרדד את הנחש לאורך כ-10 ס"מ ולרוחב 10 ס"מ (זה לא חייב להיות ישר כמו סרגל, עדיף שיהיה לא סמטרי).

למלא לאורך הבצק באמצע במילוי שהכנו, לקפל ולסגור חזק בקצוות שלא יפתח בבישול. לתפוס מהקצה לקחת לגלגל כיון פנים ולהדק. להרתיח מים בסיר, להוסיף כשליש כפית מלח, ל-3 כוסות מים, לאחר ההרתחה להניח את השושנים ולבשל אותם למשך כ-20 דקות, מוציאים עם כף מחוררת ומניחים בצד. לרוטב פטריות:

מטגנים בסיר קטן את הבצל, השום, הפטריות, מוסיפים את השמנת, המים מערבבים, מביאים להרתחה, מוסיפים מלח ופלפל לבן, לפי הטעם. מנמיכים ללהבה נמוכה וממשיכים לבשל לעוד כ-5 דק.

שופכים את הרוטב על גבי הכיסוני בצק, ניתן להוסיף גם גבינה צהובה מגורדת.  
בתאבון. ☒