

שבועות שמח!



ללא חומרים משמרים

שקודות טעים עם טרה!



קיש בצל סגול ופטריות



המרכיבים:

תבנית או רינג 23

מתכון לבצק:

150 גרם חמאה קרה של טרה

כוס וחצי קמח (220 גרם)

2 כפות בצל מיובש (לא לוותר)

כפית מלח

כפית סוכר

ביצה אחת

2 כפות שמנת לבישול של טרה

מילוי בצלים ופטריות:

40 גרם חמאה של טרה

2 בצלים סגולים בינונים חתוכים לרצועות

קופסא וחצי של פטריות טריות

(300 גרם)-חתוכות לרצועות

קצת מלח ופלפל שחור

200 גרם גבינה צהובה מגורדת של טרה

רויאל:

200 מ"ל שמנת בישול של טרה

2 ביצים

קורט אגוז מוסקט

קצת מלח ופלפל שחור

אופן הכנה:

מכניסים את כל חומרי הבצק למעבד מזון ומערבבים בפולסים לתערובת פירורית, מוסיפים את הביצה ו2 כפות שמנת לבישול וממשיכים לערבב עד שמתגבש בצק.

לוקחים את הבצק ומרדדים בין 2 ניירות אפיה ומרכיבים לתבנית (אם הבצק דביק לרדד עם מעט קמח)

אופים אפיה עוורת (מניחים נייר כסף על הבצק ושופכים חומוס או כל קטניה אחרת וסוגרים מעל עם נייר כסף)

אופים את הבצק בחום 170 מעלות 15 דקות לאחר מכן מוציאים את נייר הכסף עם החומוס ומחזירים לאפיה נוספת של 5 דקות.

בנתיים מכינים את תערובת הבצלים/פטריות: ממיסים את החמאה במחבת ומוסיפים את הבצל מאדים 3 דקות ומוסיפים את הפטריות ומאדים 4 דקות שופכים את התערובת על הקלתית (חצי אפויה) מפזרים מעל את הגבינה הצהובה ומכינים את הרויאל:

מערבבים את כל חומרי הרויאל ושופכים מעל הבצלים/פטריות ואופים בחום 170 מעלות בטורבו עוד 30 דקות. מצננים ופורסים.