

המרכיבים:

לבצק:

2 כוסות קמח

150 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

1 כפית מלח

1 ביצה

1-2 כפות מים קרים

למלית:

2 פלפלים אדומים חצויים

1 פלפל צהוב חצוי

3 כפות שמן זית

6 בצלים ירוקים קצוצים

1 חבילת מנגולד (כ-10 גבעולים)

1 מיכל שמנת לבישול 15%

1 גביע שמנת של פעם 27%

250 גרם גבינה לבנה 5% או 9%

200 גרם גבינת קשקבל מגוררת

3 ביצים

3 כפות קמח

מלח, פלפל שחור גרום.

אופן הכנה:

1. שמים במעבד מזון קמח, חמאה ומלח ומעבדים לתערובת פירורית. מוסיפים ביצה ואם יש צורך מים ומעבדים לקבלת כדור בצק אחיד. שוטחים את הבצק

על תחתית התבנית והדפנות ומקררים שעה.

2. מחממים תנור לחום גבוה (200 מעלות), מסדרים את הפלפלים בתבנית כשהצד החתוך כלפי מטה. מורחים אותם בשמן זית, מתבלים במלח ואופים עד שהפלפלים רכים. מוציאים מהתנור. מכניסים לתנור את התבנית עם הבצק, אופים עד להזהבה קלה, מוציאים מהתנור. מורידים את חום התנור לחום בינוני (180 מעלות).

3. חותכים את הפלפלים לרצועות רחבות ושמים על הבצק. מפרידים את עלי המנגולד מהגבעולים וקוצצים דק. שמים בקערה יחד עם הבצלים הירוקים, שמנת לבישול, שמנת של פעם, גבינה לבנה, קשקבל, ביצים וקמח. מתבלים במלח ובפלפל וטורפים היטב, יוצקים לתבנית.

4. אופים כ-40 דקות עד להזהבה. מגישים חם.

הערות: תבנית 26 ס"מ משומנת