סדנה־לי

פשטידת תירס וקוטג׳ בלי בצק: מתכון לארוחת ערב ולאירוח

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**15 דקות**	**40 דקות**	**שעה ו־10 דקות**

מצרכים

- ☐ 350 גרם גרעיני תירס משומרים מסוננים היטב
- ☐ 250 גרם קוטג׳
- ☐ 3 ביצים בגודל L
- ☐ 80 גרם גבינה צהובה מגורדת
- ☐ 60 גרם קמח לבן
- ☐ כפית אבקת אפייה
- ☐ 2 כפות שמן, ועוד מעט לשימון
- ☐ רבע כפית מלח, או פחות לפי מליחות הגבינות
- ☐ רבע כפית פלפל שחור

אופן ההכנה

1. **שלב 1**
   מחממים תנור ל־180 מעלות בחום עליון ותחתון. משמנים את התבנית. מסננים את התירס במסננת ומשאירים כמה דקות כדי להרחיק נוזלים חופשיים.

2. **שלב 2**
   טורפים ביצים בקערה ומערבבים עם קוטג׳, שמן, מלח ופלפל. מוסיפים תירס ו־60 גרם מהגבינה המגורדת.

3. **שלב 3**
   מערבבים קמח ואבקת אפייה בנפרד ומוסיפים לקערה. מערבבים עד לאיחוד, בלי להמשיך לערבב לאחר שהקמח נטמע.

4. **שלב 4**
   יוצקים לתבנית, מיישרים ומפזרים מעל את 20 הגרם הנותרים של הגבינה. אופים 35–40 דקות, עד שהמרכז יציב והחלק העליון זהוב.

5. **שלב 5**
   בודקים שאין במרכז בלילה נוזלית; במנת ביצים אפשר לאמת 71 מעלות במדחום. מצננים 15 דקות לפני החיתוך. אם המרכז עדיין לא יציב, ממשיכים לאפות כמה דקות ובודקים שוב.