סדנה־לי

פטריות ממולאות בתרד ובגבינה בולגרית

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
12 פטריות ממולאות	**20 דקות**	**20 דקות**	**40 דקות**

ציוד: מחבת ותבנית שטוחה

מצרכים

- ☐ 12 פטריות שמפיניון גדולות, כ־500 גרם
- ☐ 150 גרם תרד
- ☐ 120 גרם גבינה בולגרית
- ☐ 80 גרם ריקוטה
- ☐ 2 כפות פירורי לחם
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ שן שום כתושה
- ☐ רבע כפית פלפל שחור

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־190 מעלות. מנקים את הפטריות, שולפים בעדינות את הרגליים וקוצצים אותן דק.
2. מחממים כף שמן במחבת, מוסיפים את הרגליים הקצוצות ומבשלים 4 דקות. מוסיפים שום ותרד ומערבבים עד שהתרד מתכווץ והנוזלים מתאדים.
3. מצננים את התערובת כמה דקות וקוצצים גושי תרד גדולים. מערבבים עם ריקוטה, בולגרית, פירורי לחם ופלפל.
4. מברישים את הכובעים ביתרת השמן ומסדרים בתבנית כשהפתח למעלה. מחלקים את המלית ויוצרים תלולית קטנה בכל כובע.
5. אופים 18–20 דקות עד שהפטריות רכות והמלית חמה ויציבה. מגישים בכף מחוררת אם הצטבר נוזל בתבנית.