סדנה־לי

פשטידת קישואים עם קוטג׳ וגבינה צהובה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**20 דקות**	**45 דקות**	**שעה ו־20 דקות**

ציוד: תבנית 20 על 30 ס״מ ומגררת

מצרכים

- ☐ 700 גרם קישואים
- ☐ 250 גרם קוטג׳
- ☐ 3 ביצים
- ☐ 100 גרם גבינה צהובה מגוררת
- ☐ 70 גרם קמח
- ☐ כפית אבקת אפייה
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ 2 כפות שמיר קצוץ
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח, מחולקת
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מגררים קישואים, מערבבים עם רבע כפית מלח וממתינים 10 דקות. סוחטים היטב בידיים או במגבת נקייה.
2. מחממים תנור ל־180 מעלות ומשמנים תבנית במעט מהשמן.
3. מערבבים ביצים, קוטג׳, יתר השמן, גבינה צהובה, שמיר, יתר המלח ופלפל. מוסיפים קישואים, קמח ואבקת אפייה ומערבבים רק עד איחוד.
4. מעבירים לתבנית ואופים 40–45 דקות, עד שהמרכז יציב והחלק העליון זהוב. ממתינים 15 דקות לפני החיתוך.