סדנה־לי

פשטידת בטטה עם גבינה לבנה ופטה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**20 דקות**	**55 דקות**	**שעה ו־25 דקות**

ציוד: סיר ותבנית 20 על 25 ס״מ

מצרכים

- ☐ 800 גרם בטטה קלופה בקוביות
- ☐ 250 גרם גבינה לבנה
- ☐ 100 גרם פטה
- ☐ 3 ביצים
- ☐ 70 גרם קמח
- ☐ כפית אבקת אפייה
- ☐ כף שמן לשימון
- ☐ חצי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ 2 כפות עירית

אופן ההכנה

1. מבשלים בטטה במים 12–15 דקות עד רכות. מסננים היטב, מחזירים לסיר החם ללא אש לשתי דקות ומועכים.
2. מחממים תנור ל־180 מעלות ומשמנים תבנית. מצננים את המחית עד שהיא פושרת.
3. מערבבים מחית, גבינות, ביצים, עירית ותיבול. מוסיפים קמח ואבקת אפייה ומערבבים רק עד איחוד.
4. מעבירים לתבנית ואופים 35–40 דקות עד שהמרכז יציב. ממתינים 10 דקות לפני חיתוך.