סדנה־לי

פשטידת כרישה ותפוחי אדמה שמכינים בלי תחתית בצק

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**25 דקות**	**55 דקות**	**שעה ו־30 דקות**

ציוד: סיר, מחבת ותבנית 20 על 25 ס״מ

מצרכים

- ☐ 600 גרם תפוחי אדמה קלופים
- ☐ 3 כרישות, החלק הלבן והירוק הבהיר, כ־350 גרם
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ 3 ביצים
- ☐ 200 גרם גבינה לבנה
- ☐ 80 גרם גבינה צהובה מגוררת
- ☐ 40 גרם קמח
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מבשלים תפוחי אדמה בקוביות במים 15 דקות עד רכות. מסננים ומועכים גס. חוצים כרישה לאורך, שוטפים היטב ופורסים.
2. מאדים כרישה בשמן 10 דקות על אש בינונית־נמוכה עד שהיא רכה. מצננים מעט יחד עם תפוחי האדמה.
3. מחממים תנור ל־180 מעלות. מערבבים ירקות, ביצים, גבינות, קמח ותיבול ומעבירים לתבנית משומנת.
4. אופים 35–40 דקות עד שהמרכז יציב והחלק העליון זהוב. ממתינים 10 דקות לפני חיתוך.