



פשטידת ירקות אישית

פרווה | רמה קלה

תוספת קלילה להכנה ולאכילה, שמתאימה לכל סוג של ארוחה. האפייה בתבניות אישיות הופכת אותה לסופר נוחה להגשה.

החומרים:

4 בטטות בינוניות
4 קישואים
1 בצל מטוגן
4 ביצים
½ כוס שמן
¾ כוס קמח תפוחי אדמה
1 כף מלח
כפית פלפל שחור

צלחות המנה:

הפשטידה האישית עומדת יפה בזכות הצורה שלה, הגישו אותה חופשייה על הצלחת ולא מונחת בתבנית או במנג'ט, כך שרואים את הדפנות הזהובות ואת שכבות הירקות בחתך הצדדי.

אופן ההכנה:

פרסו את הבטטות והקישואים במעבד מזון לפרוסות דקות או גררו בפומפייה גסה. הוסיפו לירקות את הבצל המטוגן, הביצים, השמן, קמח תפוחי האדמה, המלח והפלפל השחור, וערבבו היטב עד שכל הפרוסות מצופות בתערובת באופן אחיד. שמנו קלות תבניות אישיות - תבניות מאפינס לפשטידות עגולות, או תבניות אינגליש קטנות לפשטידות מלבניות. אפו בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כ-40 דקות, עד שהפשטידות מתייצבות והחלק העליון מזהיב.