

רכיבים:

250 גרם פסטה צינורות

150 גרם גבינה בולגרית חתוכה לקוביות קטנות

1 מכל שמנת חמוצה או קרם פרש

3 ביצים, טרופות

50 גרם גבינת פרמז'ן מגוררת

מלח, פלפל

קורט אגוז מוסקט

1 כפית עלי טימין

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפסטה בכמות גדולה של מי מלח עד שהיא כמעט מוכנה. מעבירים למסננת.

2. מעבירים לקערה גדולה, מוסיפים את הגבינה, הקרם פרש, הביצים וחצי מכמות גבינת הפרמז'ן. מתבלים היטב במלח ופלפל ואגוז מוסקט ומערבבים קלות.

3. משמנים תבנית אפייה ומעבירים אליה את כל מה שבקערה. זורים מעל הפסטה את שארית גבינת הפרמז'ן.

4. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום בינוני-גבוה (190 מעלות) ואופים במשך 40 עד 50 דקות.

5. מקשטים בעלי הטימין.