

רכיבים:

10 בצלים גדולים קלופים וחתוכים לרצועות דקות.

1 חב' פתיתי פרמזן

1 כוס קוואקר לבן (כזה שמכינים ממנו דייסה)

4 ביצים טרופות

1 כף מרק בצל

מלח

פלפל שחור

מעט חמאה לשימון התבנית

אופן ההכנה:

1. מחממים את התנור מראש ל-180 מעלות.

2. מערבבים הבצלים, הביצים, חצי מכמות פתיתי הפרמזן אבקת המרק והתבלינים, עד שכל החומרים מתחברים. מוסיפים את הקוואקר ומערבבים היטב.

3. משמנים תבנית פיירקס מלבנית, יוצקים אליה את התערובת, מפזרים מעליה את שארית פתיתי הפרמזן ומכניסים לתנור ל-20 דקות או עד שקיסם שננעץ יוצא נקי.

4. מגישים חם.