

רכיבים:

3 גזרים חתוכים לקוביות

3 תפוחי אדמה מגוררים בפומפייה

¼ שקית אפונה קפואה שהורתחה קודם לכן

2 קישואים ארוכים חתוכים לקוביות

4 ביצים

גביע יוגורט

מלח ,פלפל

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים.

2. משמנים סיר חרס אובלי גדול ושמים בו כל החומרים המעורבבים

3. אופים בין 20 דקות לחצי שעה ללא כיסוי בתנור טורבו.

4. על הבלילה שמים משטח של גבינה צהובה (אפשר להוסיף רסק עגבניות או קטשופ). כחמש עד עשר

דקות לפני ההגשה לוקחים מלאווח קפוא, שמים מעל לגבינה ככיסוי לפשטידה.

5. על המלאווח שמים גבינת קשקבל צהובה.

6. אופים מספר דקות בתנור החם. (המלאווח נותן לפשטידה גוון של מאפה פריך).

הערה:

יש לבדוק מדי פעם שהפשטידה מבושלת לפני שעוברים לשלב הכיסוי במלאווח.