

רכיבים:

לבצק:

2 ½ כוסות קמח תופח
100 גרם מרגרינה רכה
1 שמנת חמוצה

למילוי:

3 כפות חמאה
3 בצלים גדולים
2 סלסילות פטריות שמפיניון חתוכות
½ כוס שמנת מתוקה
1 כפית אבקת מרק פטריות
מלח ופלפל
3 פרוסות של גבינה צהובה
3 ביצים

אופן ההכנה:

הבצק:

1. מערבבים היטב את מצרכי הבצק ולשים עד לקבלת בצק אחיד. מחלקים ל-2 כדורים ומכניסים למקרר לשעתיים. (כדור אחד ניתן להשאיר במקפיא לפשיטה הבאה).

המילוי:

2. קוצצים בצל ומטגנים במעט חמאה. מוסיפים את הפטריות, אבקת המרק, מלח ופלפל ומערבבים.
3. מוסיפים שמנת מתוקה ומערבבים. מורידים מהאש ומצננים.
4. מגרדים בפומפיה את הגבינה הצהובה ומוסיפים אותה ואת הביצים לתערובת.
5. מוצאים את הבצק מהקרור. משטחים על תבנית פאי משומנת את הבצק ועליו יוצקים את התערובת. מכניסים לתנור מחומם מראש כ- 50 דקות בחום של 180 מעלות.