



בית החלמה לילדות

— הכוח אלה שיש אלהיאל —

אגרוול אפוי

עם בולגרית, מוצרלה ופטריות

המתכון באדיבות שרה גולדמן
שפית בית החלמה טלסטון

לכבוד ימי החנוכה, בהם נוהגים לאכול מאכלי חלב, מגיש לכן בית החלמה מתכון מיוחד של אגרוול אפוי במילוי פטריות וגבינות. מעדן אמיתי לחובבי החלבי.

למילוי:

1 בצל חתוך לקוביות, מטוגן

3/4 כוס מוצרלה מגורדת

1/2 כוס בולגרית מגורדת

1/4 קופסה נבטים

1 קופסה פטריות שמפניון/פורטבלו

מעט פלפל שחור

כ-12

עלי סיגרים

לציפוי:

50 גר' חמאה

1 ביצה

הוראות הכנה:

שמני מחבת ווק קלות בחמאה, והקפיצי את הבצל המטוגן עם הפטריות, עד שצבעם נהיה עמוק יותר. כבי את האש, הוסיפי נבטים ותבלי.

3. הניחי בצד כף גדושה של מילוי:



6.

2. קחי עלה של אגרוול (עלי סיגרים):



5. גלגלי לגליל:

1. קררי והוסיפי את הגבינות:



4. קפלי משני הצדדים:



הניחי את האגרוולים על תבנית מרופדת בנייר אפיה, הברישי בחמאה ובביצה, ואפי בחום של 180°C למשך 15-20 דקות עד שהבצק מזהיב.

בתיאבון!