

פאי חגיגי במילוי ירקות ושמנת

לרגל חג השבועות הגישה לנו שרה גולדמן, שפית המטבח החלבי שלנו, מתכון חגיגי וטעים המתאים כתוספת לארוחה חלבית או כמנה בפני עצמה, עוד מתכון מעדני ממטחי בית החלמה.

החומרים:

לבצק:

12 כוסות קמח

1 ביצה

150 גר' חמאה

1 כפית מלח

תבנית עגולה בינונית

למילוי:

1 בטטה חתוכה לקוביות קטנות

1 חציל חתוך לקוביות קטנות

1 בצל חתוך לקוביות קטנות

1 ביצה

חצי כוס שמנת מתוקה



אופן ההכנה:

- משטיחים את הבצק על תבנית בינונית עגולה, כולל את דפנות התבנית; מחוררים מעט את הבצק עם מזלג ואופים רבע שעה בחום 150 מעלות
- אופים את החציל והבטטה עד לריכוך עם שמן, מלח ופלפל לפי הטעם
- מאדים את הבצל עד להזהבה עם מעט שמן
- מסדרים את הירקות על הפאי, ניתן בערבוב וניתן בסדר מסוים של שורות וכד'
- מערבבים חצי כוס שמנת מתוקה עם הביצה ויוצקים על הירקות
- אופים עוד כ-20 דקות בחום של 160 מעלות (חום נמוך, לפי עצמת התנור)

לפני ההגשה, לפזר גבינה צהובה מלמעלה ולהמיס כ-2 דקות.

ניתן להוסיף קוביות פלפלים/זיתים/תרד/קישואים לפי הטעם

חג שמח, בתיאבון!