

בורקס פטריות משפחתי

קבלו מתכון שמכניס ב-5 דקות. בורקס פטריות בעיצוב מטריף וטעים בטירוף!
מושלם לארוחת שישי, לאירוח או סתם שמתחשק.

לא יודע אבל יש לי תחושה שתמיד יש לכם פטריות של מרינה במקרר, לא?

אנחנו הישראלים אוהבים פטריות וכמה שיותר ואם אפשר בכל מנה. אז זה הזמן להוציא אותם מהמקרר, להקיץ במחבת ולארז בתוך בצק עלים. והעיצוב? קטן עליכם

כבר היינו באתגרים יותר מורכבים 😊

תרשו לעצמכם להכין את המאפה בגרסה פרווה ולחלופין לשדרג עם גבינות.





בורקס פטריות משפחתי מעוצב

מצרכים:

חבילת בצק עלים מצונן



למילוי:

4 כפות שמן זית

1 בצל גדול מקולף וחתוך לרצועות

2 שיני שום כתושות

2 סלסלות פטריות של מרינה חתוכות לפרוסות

קורט אגוז מוסקט

2-3 ענפי תימין

מלח / פלפל שחור



ביצה להברשה

אופן ההכנה:

מחממים מחבת עם שמן.
מטגנים את הבצל עד הזהבה, מוסיפים את השום והפטירות.
מקפצים היטב עד שהפטירות מעט זהובות.
מתבלים ומערבבים.
מבשלים כ-2 דקות ומכבים את הלהבה.
מחממים תנור ל-190 מעלות
פותחים את הבצק עלים על משטח העבודה.
מחלקים את הבצק ל-2 חלקים בגודל שווה
לוקחים חלק אחד של הבצק ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפיה.
שמים מעל את המילוי פטריות.
את החצי השני של הבצק חותכים לרצועות דקות
ומניחים מעל בכדי ליצור רשת מעוצבת
מסדרים את הקצוות. מברישים בביצה ואופים בתנור 25 דקות או עד הזהבה.



הערות ותחליפים:

אפשר לפזר מעל המילוי גבינת קשקבל או מוצרלה מגורדת. אם רוצים לשדרג אפשר גם גבינת פרמזן (100 גרם מכל גבינה) בגרסה טבעונית אפשר למרוח את הבצק בסילאן עם קצת מים.

פרסום ממומן בשיתוף מרינה