



תתנסי עם דסי במטבח

דסי אינסברגר* בעלת קיטרינג בוטיק, צילום: וסטיילינג; שושי גרינוולד

לתגובות/ בקשות/ שאלות כתבו לנו berger.com



קלה/כוס קרטון/ כ- 15 יחי' מאפינס קטן או 8 יחי' מאפינס מלבן //חלבי

פשטידה חלבית נימוחה

שילוב בטטה וקוטג. רכה במיוחד בנגיעות בצל ירוק בטעם ובמרקם נפלא לכל אירוע חגיגי במיוחד !

אופן הכנה:

ערבבי בקערה את הבטטה האפויה עם שאר החומרים בקערה.
הכיני בתבנית גדולה מאפינס פתוחים וזלפי לכל אחד עד ל-3/4 מגובה המאפינס.
פזרי מעל מה שבחרת.
חממי תנור ל-180 מעלות ואפי כ-30 דקות להזהבה והתייצבות.
נשמר במקרר כ-4 ימים.

רכיבים:

2 כוסות קוביות בטטה אפויה (כ-3 בטטות קלופות חתוכות לקוביות אפויות עם 2 כפות שמן)
3 כפות בצל מטוגן
1 קוטג 5% - 250 גר'
4 ביצים
2 כפות סילאן
2 כפיות א. מרק
2 גבעולי בצל ירוק קצוץ לטבעות דקות
1/2 כוס קמח
1/2 שקית א. אפיה

לפיזור:

פירורים מוזהבים/קצאח/שומשום/גרעיני חמניה