

# פשטידת מוצרלה

פשטידות, כידוע, הן מפלטו של כל מארח. הן קלות להכנה, הרכיבים שלהן זמינים כמעט בכל מקור, הן משימשות כארוחה לכל דבר, והכי חשוב - יש להן טעם של עוד. מנעד הפשטידות שאפשר להכין לארוחת האבל הוא כמעט אינסופי, אבל אם צריך לבחור פשטידה שבולטת במיוחד - הרי שפשטידת המוצרלה בעגבניות היא המרשימה ביותר.



## המצרכים:

- 3 עגבניות קשות
- 2 ביצים
- 3-4 כפות קמח
- 3/4 כוס שמנת לבישול
- 100 גרם גבינת מוצרלה החדר
- מלח ופלפל
- חצי כפית פפריקה מתוקה
- חצי כפית אורגנו מיובש
- קורט סוכר
- 10 זיתים מגולענים
- 4-5 פרוסות גבינה צהובה

## אופן ההכנה:

1. מגרדים בפומפייה של גבינת המוצרלה ואת העגבניות חותכים לפרוסות עגולות.
2. מערבבים את שאר הרכיבים בקערה עד לקבלת תערובת.
3. מכינים תבנית משומנת או קעריות קטנות לאפייה.
4. אופים את הפשטידה בחום של 180 מעלות למשך 20 דקות.
5. מוציאים מהתנור ומניחים את פרוסות העגבניות על הפשטידה.
6. מוסיפים את פרוסות הגבינה הצהובה ואת הזיתים ומחזירים לתנור ל-10 דקות.
7. מוציאים מהתנור ומגישים פריך ומחמם את הלב.

בתיאבון!



## הידעת?

הכנת פשטידות היא אחת המסורות הוותיקות ביותר הקשורות במנהגי אבלות של קהילת האמיש. תושבי הקהילה שידועים בניהול אורח חיים פשוט והימנעות מהעידן המודרני, החלו כבר במאה ה-17 להכין מאכלי אבלות מכל המצרכים שהיו ברשותם. הרעיון היה לערבב צימוקים, רכיב זול שגידלו בשפע, עם קמח ולאפות אותו על האש. כמה זול, כמה טעים ובעיקר נפוץ עד היום!