

פשטידת ברוקולי וגבינה

800 גר' ברוקולי קפוא

4 ביצים

כוס אגוזי מלך קצוצים בסכין

2 שקיות שמנת מתוקה

100 גר' רסק מגבינה צהובה

מלח ופלפל לפי הטעם

מסננים את הברוקולי וקוצצים דק בסכין.
מקציפים את הביצים בשלמותן, וגם את
השמנת - בנפרד.

מערבבים בקערה את הברוקולי, האגוזים,
רסק הגבינה, מלח ופלפל. מוסיפים את בלילת
הביצים ומערבבים, ולבסוף את הקצפת ובוחרים
שם בתנועות קיפול בקלילות. מוזגים לתבנית
משומנת מלבנית או מרובעת בגודל בינוני, ואור
פים בתנור חם כ־15-20 דקות עד להזהבה.
בהגשה - פורסים לקוביות ומגישים עם
שמנת חמוצה.