



קל



1 שעות



6 מנות

מרכיבים

1 חבילה טחון צמחוני

6 כפות שמן זית

3 חצילים, בינוניים, חתוכים לפרוסות בעובי 2 ס"מ

1 בצל פרוס דק

2 שיני שום, פרוסות דק

1 קופסת שימורים עגבניות משומרות שלמות

1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה גס

1 קורט קינמון

4 תפוחי אדמה קטנים, קלופים, חתוכים לחצי

1/4 כוס חלב

25 גרם חמאה

50 גרם גבינת קשקבל מגורדת

מוסקה צמחונית ומעולה עם שכבות טחון צמחוני, תפוחי אדמה מתובלים, חצילים נימוחים, רוטב עגבניות עשיר וגבינה. מושלמת לארוחת צהריים או ערב

הוראות הכנה

1. להכנת המלית

מחממים תנור לחום של 180 מעלות. מניחים את פרוסות החציל על תבנית עם נייר אפייה. מברשים בשמן זית, מתבלים במלח, פלפל ומעבירים לתנור ל- 20 דקות, עד להזהבה.

2.

בסיר בינוני על להבה בינונית, מטגנים בשמן זית את הבצל 10 דקות עד להזהבה תוך כדי ערבוב. מוסיפים את השום ומבשלים תוך ערבוב 3 דקות נוספות. מגבירים ללהבה גבוהה ומוסיפים את העגבניות המשומרות, מביאים לרתיחה ומנמיכים ללהבה נמוכה. מתבלים במלח ופלפל ומבשלים 15 דקות עד שהעגבניות מתפרקות והנוזלים מצטמצמים כמעט לגמרי. מתבלים בקורט סוכר במידה והרוטב בעל חמיצות גבוהה.

3.

מבשלים את תפו"א במים ומעט מלח, מביאים לרתיחה ומנמיכים ללהבה בינונית, מבשלים לריכוך כ- 12 דקות. מסננים ומועכים, מוסיפים חלב, חמאה, חצי מכמות הקשקבל, מלח ופלפל ומערבבים.

4. להרכבת המוסקה

בתבנית פיירקס בינונית מסדרים שכבה צפופה של חצילים, יוצקים מעל בנדיבות רוטב עגבניות. מערבבים את הטחון מהצומח טבעול עם פטרוזיליה, מלח, פלפל, קינמון ו- 2 כפות שמן זית. מפזרים חצי כמות מעל העגבניות ומשטחים. מסדרים מעל שכבה נוספת של חצילים ומעל את החצי הנותר של הטחון, מכסים ברוטב עגבניות ושכבה נוספת של חצילים.

5.

מכסים בשכבה של פירה ומעבירים לתנור מחומם מראש לחום של 170 מעלות ל- 25 דקות.

6.

מפזרים את יתר הקשקבל וצולים בתנור 5 דקות נוספות.

טיפ טבעולי

החלפת רכיב

'ניתן להמיר את גבינת הקשקבל בגבינה קשה אהובה אחרת כגון מוצרלה, צהובה וכו'

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL