**[פשטידת בטטה וכרובית](http://www.be-light.co.il/pro_pie/)**

**חומרים:**

1 כרובית

2 בטטות גדולות

1 בצל

1 שקית עגבניות מיובשות של "תקוע" (לא משומרות בשמן)

1 קופסא גדולה של 500 גרם גבינה לבנה 5%

1 חבילה של 250 גרם גבינה בולגרית מעודנת 5% שומן

3 פרוסות גבינת פרומעז

3 כפות קמח תופח

3 ביצים

1 פלפל צ'ילי אדום קטן או 3-4 טבעות פלפל צ'ילי (לפי רמת החריפות הרצויה)

שמן זית 2 כפות

חצי כפית תבלין שום יבש, חצי כפית צ'ילי יבש, כפית אורגנו יבש וכפית בזיליקום יבש

מלח ,פלפל

**לקישוט ולקראנץ':**

פירורי לחם

שומשום

קצח

**הוראות הכנה:**

לחמם תנור ל230 מעלות צלזיוס

לבשל בסיר גדול את הכרובית והבטטה (קלופה וחתוכה לפרוסות עבות) עד לריכוך

**במחבת:**

לטגן במעט שמן זית את הבצל הקצוץ ואת העגבניות המיובשות חתוכות לפרוסות

לתבל עם התבלינים היבשים עד השחמה של הבצל.

**בקערה:**

לגרד את הגבינה הבולגרית בפומיה, להוסיף את הגבינה הלבנה ואת הפרומעז, את  הביצים, הקמח, מלח, פלפל צ'ילי מיובש.

להוסיף את הבצל המטוגן והעגבניות

להוסיף את הכרובית והבטטה המבושלים

לערבב הכל יחדיו

להעביר לתבנית אפייה ולשטח

לפזר למעלה באופן שווה את פירורי הלחם, קצח ושומשום

להזליף שמן זית מלמעלה

לאפות בתנור מחומם מראש ל230 מעלות צלזיוס למשך כ30-40 דקות עד קבלת הזהבה מלמעלה

להוציא ולבדוק עם קיסם במרכז הפשטידה -אם הוא יוצא יבש היא מוכנה