

רכיבים:

תבנית עגולה בקוטר 20
6 עגבניות מוצקות בינוניות, קצוצות דק
1 גביע גבינה לבנה
1 גביע שמנת חמוצה (250 מ"ג)
3 ביצים
2 כפות קמח רגיל
2 כפות קטשופ
 $\frac{1}{2}$ כוס שמיר קצוץ
3 שיני שום מעוכות
 $\frac{1}{2}$ כפית פפריקה חריפה/מתוקה
מלח ופלפל
מרגרינה לשימון התבנית
כף סולת לזרייה

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום בינוני.
2. מנקזים את הנוזלים מן העגבניות ושמים בקערה בינונית.
3. מוסיפים גבינה, שמנת חמוצה, ביצים, קמח, קטשופ, שמיר ותבלינים לפי הטעם ובוחשים היטב.
4. משמנים את התבנית במרגרינה וזורים בתחתיתה את הסולת.
5. מעבירים את הבלילה אל התבנית ואופים כ - 50 דקות, או עד שהפשטידה תתייצב.