מאפה פסטה עם ירקות וגבינה

רכיבים:

1 חבילת פסטה בצורות
½ חבילת קוטג'
½ חבילה גבינה לבנה
100 גרם גבינה צהובה
50 גרם גבינה בולגרית
30 גרם חמאה
3 ביצים
4 כפות קמח
½ פלפל אדום
½ פלפל כתום
½ פלפל צהוב
½ פלפל ירוק
3 שיני שום קצוצות
בצל בינוני קצוץ דק
5-4 כפות שמן זית
חופן עלי בזיליקום, קצוצים
חופן עלי פטרוזילה, קצוצים
מלח ופלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן. מסננים ומקררים. מעבירים לקערה בינונית.

2. מחממים שמן במחבת, מוסיפים את החמאה ומטגנים את השום והבצל עד לשחמה קלה.

3. מוסיפים את שאר הירקות, מוסיפים את התבלינים ומבשלים במשך 5 דקות.

4. מעבירים את הירקות המבושלים לקערה עם הפסטה. מוסיפים את כל הגבינות והביצים ומערבבים יחד.

5. מוסיפים את הקמח ומערבבים. מעבירים לתבנית פיירקס ואופים בחום בינוני (180 מעלות) במשך חצי שעה.