

רכיבים:

1 ק"ג בצלים קצוצים

5 כפות חמאה ללא מלח

20 גרם שמרים טריים

1½ כוסות חלב פושר

4 כוסות קמח לבן

½ כפית סוכר

2 כפיות מלח

4 ביצים

1 גביע שמנת חמוצה

200 ג"ר גבינה צהובה מגוררת

אופן ההכנה:

1. מטגנים את הבצל עד שמתרכח ונהייה שקוף.

2. ממיסים את השמרים בחלב. לוקחים קערה, מוסיפים את תערובת השמרים, 1½ כוסות קמח, סוכר ומערבבים היטב עד לקבלת בלילה (כמו של בלינצ'ס). משהים למשך שעה וחצי.

3. מוסיפים לתערובת 2 כוסות קמח, את המלח ובוחשים היטב עד שמתקבל בצק גמיש ומוצק.

4. מקמחים משטח עבודה, מעבירים אליו את הבצק ומשהים כ-5 דקות.

5. משמנים היטב קערה גדולה ומעבירים אליה את הבצק. מכסים בבד לח ומשהים למשך שעה לצורך התפחה. (הבצק אמור להכפיל את נפחו).

6. חובטים בבצק על מנת לשטחו, מעבירים למשטח עבודה ובעזרת מערוך מרדדים למלבן בעובי 1½ ס"מ.

7. לוקחים תבנית משומנת ומניחים בה את הבצק. מהדקים אל הדפנות ליצירת שוליים זקופים ומשהים למשך 15 דקות.

8. מחממים את התנור לטמפרטורה של 190 מעלות. מערבבים ביחד את הבצל, הביצים, השמנת ויתרת הקמח ומורחים את התערובת על פני הבצק. מפזרים את הגבינה המגוררת על הפשטידה ואופים בחום בינוני במשך 35 דקות.