



רכיבים:

10 יחידות עגבניות שרי אדומות

10 יחידות עגבניות שרי צהובות

3 מלפפונים קלופים

150 גרם (2/3 קופסה) בולגרית מעודנת 3%

3 כפות "גיל"

2 כפות עירית קצוצה

אופן ההכנה:

1. חורצים בשליש העליון של כל עגבנייה חתך (כמעט עד הסוף) ובעזרת כפית פריזאית או כפית קטנה מוציאים את גרעיני העגבנייה, מניחים הפוך להוצאת הנוזלים.

2. חותכים את המלפפונים ל- 10 פרוסות בעובי 2 ס"מ לפחות ובעזרת כף פריזאית או כפית קטנה חופרים מעט ליצירת כוס.

3. בקערה מפוררים את הגבינה הבולגרית ומערבבים עם הלבן לתערובת אחידה.

4. מעבירים את התערובת לשק זילוף וממלאים בעזרתו את העגבניות והמלפפונים.

5. עורכים בצלחת הגשה, בוזקים את העירית הקצוצה ומגישים.

