



רכיבים:

לבלינצ'ס:

2 כוסות קמח

3 כוסות חלב

4 ביצים

קורט מלח

3 כפות שמן קנולה

למילוי:

2 בצלים גדולים, קצוצים

5 שיני שום, קצוצים דק

2 קופסאות שימורי פטריות שמפניון, קצוצות

1 כף אבקת מרק פטריות

מלח

פלפל

לרוטב:

1 שמנת מתוקה לקצפת

75 גרם גבינת קשקבל או גבינה צהובה

קורט מלח

אופן ההכנה :

1. מכניסים את רכיבי הבלינצ'ס לקערת המיקסר ומערבבים עד לקבלת מרקם אחיד.
2. משמנים מחבת בעזרת תרסיס שמן או בעזרת מריחת שמן על נייר סופג ומריחת המחבת ומחממים.
3. יוצקים למחבת בעזרת מצקת קטנה, מטים את המחבת כך שיתפזר באופן אחיד ומטגנים כחצי דקה. הופכים בעדינות ומטגנים למשל 20 שניות נוספות.
4. מעבירים לצלחת ועורמים את כל הבלינצ'סים.

המילוי:

1. מטגנים את הבצל והשום עד להזהבה .
2. מוסיפים את הפטריות ומטגנים עוד מספר דקות.

3. מתבלים במלח, פלפל ואבקת מרק פטריות.

4. מטגנים עד אידוי כל הנוזלים.

הרוטב:

1. מבשלים את השמנת המתוקה עם גבינת קשקבל / צהובה עם מעט מלח .

הרכבת המנה:

1. מניחים מעט מהמילוי באמצע כלבלינצ'ס (כשהחלק הלבן יותר כלפי מעלה).

2. מקפלים משני הצדדים ואז מגלגלים מלמטה כלפי מעלה.

3. מניחים בצלחת ההגשה.

4. יוצקים מעטם הרוטב על הבלינצ'סים. או מפזרים על הבלינצ'סים פירורי גבינת קשקבל ואופים 5 דקות בתנור.