רכיבים:

2 פרחים מכרובית

1 פרח ברוקולי

1 קישוא

100 גר' גבינה בולגרית

1 גביע שמנת חמוצה

1 בצל בינוני

½ כוס גבינה צהובה מגוררת

3 ביצים

2 פרוסות לחם יבש או כוס פירורי לחם

½ כוס קמח

½ כוס חלב

קורט אגוז מוסקט

שמן לטיגון

חמאה לשימון תבנית

אופן ההכנה:

1. חותכים את הכרובית, הקישואים והברוקולי לחתיכות קטנות ומבשלים עד שהם כמעט רכים.

2. משרים את הלחם / פירורי הלחם בחלב.

3. קוצצים דק את הבצל ומטגנים במחבת עם מעט שמן עד להזהבה.

4. מסננים את הירקות ממי הבישול (לא שופכים את מי הבישול) ומעבירים לקערה גדולה.

5. טורפים את הביצים ומוסיפים לקערה עם הירקות. מוסיפים גביע שמנת חמוצה, שמנת מתוקה, גבינה צהובה, בצל, קמח ואגוז מוסקט.

6. מפוררים לתערובת את הלחם המושרה ומערבבים היטב.

7. לוקחים תבנית ומשמנים אותה בחמאה. מעבירים אליה את התערובת.

8. מחממים תנור לטמפ' של 180 מעלות ואופים כ-40 דקות.