

## שבועות – זמן למשהו חלבי

זמן הכנה: 15 דקות

זמן אפיה: 10 דקות

להגשה עבור 7-8 סועדים



**מצרכים:**

**חבילת בצק עלים מרודד  
200 גרם דג סלמון מעושן**

**200 גרם תרד**

**חציל אחד**

**שמנת או שמנת ריצ'**

**צרור טימין**



## הוראות ההכנה:

שוטחים את הבצק על משטח העבודה ובעזרת כוס חורצים עיגולים.

מניחים את העיגולים על תבנית אפיה ושמים בתנור ל10 דקות ב180 מעלות



כך זה נראה בתנור...

בגרסה האנגלית פה היה קצת הסבר על חג  
השבועות...

חסכתי לכם...



**שורפים את החציל על להבה גבוהה  
ומוציאים את התוכן.  
שוטפים את עלי התרד**

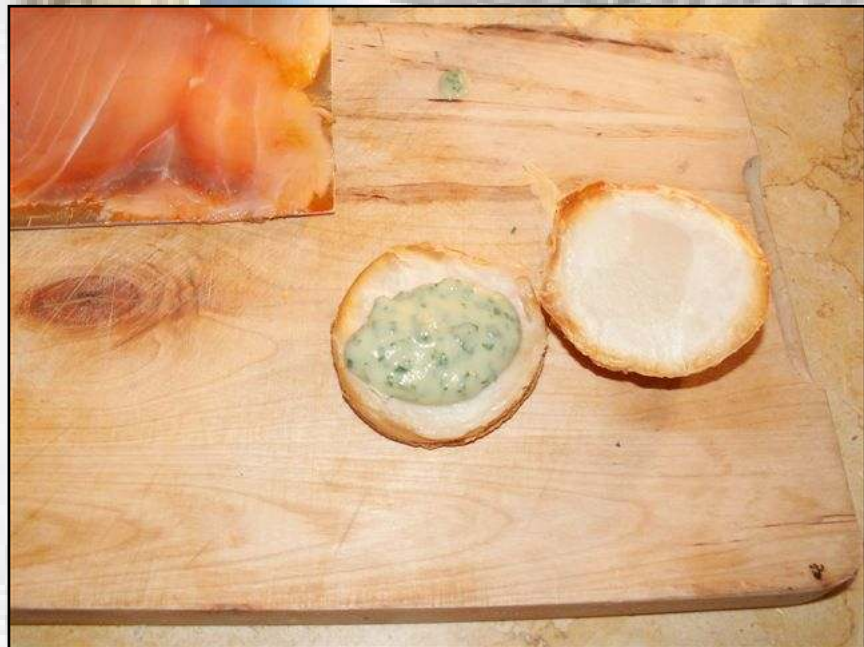


**שמים במעבד מזון את החציל, עלי התרד והשמנת  
ומעילים עד לקבלת ממחה גס**



מוצאים את הבסיסים מהבצק עלים ומקררים.  
בגלל גובה הבצק, אפשר להפריד לשני חלקים: בסיס  
ועליון.

מורחים ככפית על בסיס הבצק ועליו פרוסת סלמון  
מקופלת. זה הכל!!



לא לו שלא אוהבים חלבי, אפשר להחליף בסלט

אבוקדו

חג שמח!!!

