

פלאן עגבניות

90 min זמן הכנה:

קושי: בינוני

מצרכים

- בזילקום: לפי הצורך
- ביצה: 1
- גבינת סטרצ'אטלה: 50 גרם
- גבינת פרמזן: 30 גרם
- חמאה: לפי הצורך
- מלח: לפי הצורך
- פלפל שחור: לפי הצורך
- שמנת טרייה: 250 גרם



הכנה

1. להוסיף לתוך כד את השמנת, את הפרמזן, את **רסק העגבניות**, הביצה, מלח ופלפל, ולערבב היטב.
2. לשמן את כוסות האפייה ולשפוך לתוכן את התערובת שהתקבלה.
3. לבשל באמבט מרים בטמפרטורה של 95° למשך שעה.
4. להגיש עם כיסוי של בוראטה סטראצ'יאטלה ובזילקום טרי על הפלאן.

למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק
ומסוננות 40 גרם

