

פשטידת תירס

מצרכים:

3 ביצים

1.5 כוסות חלב

3 כפות גדושות קמח

מלח, פלפל

2 קופסאות תירס (מסונן) או 400 גר' תירס קפוא (עדיף)

150 גרם גבינה צהובה מגוררת (אני מעדיפה גבינת מוצרלה של "גד")

מעט שמן לשימון התבנית

ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות

משמנים תבנית בינונית

בקערה גדולה מקציפים במטרפה ידנית ביצים, ממשיכים לטרוף ומוסיפים חלב, קמח ותבלינים.

בסוף מוסיפים תירס וגבינה ומערבבים היטב.

שופכים תערובת לתבנית, אופים כשעה עד שמזהיב למעלה (ויבש בפנים).