# קיש קל להכנה

**ארוחה בפני עצמה**



## מצרכים

- בצק פריך (קנוי או ביתי)
- 750 גרם גבינה לבנה 5%
- 6 ביצים L
- 500 מ"ל שמנת לבישול
- 200 גרם גבינות קשות
- **מילוי:** פטריות, כרישה או 4 בצלים מוקפצים

## אופן ההכנה

1. מרפדים תבנית בבצק ומקררים.
2. מערבבים גבינות, ביצים ושמנת.
3. מקפיצים את הירק עם מעט שמן זית ומלח.
4. אופים את הבצק 5 דקות עם משקולת (גרגירי חומוס).
5. מערבבים מילוי וירק, יוצקים ואופים ב־180: קיש קטן 20 דקות, גדול 45.
6. מצננים לפני החיתוך – נשמר כמעט שבוע.

**מספיק לשני קישים גדולים**