

שם המתכון: פחזניות מלוחות (גוז'ר) עם פרג ופרמזן

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (קלה, בינונית, קשה):

מזרכים (חמש מנות) :	כלי עבודה דרושים :
לפחזניות	סיר בינוני
60 גר' חלב	מיקסר עם וו גיטרה
60 גר' מים	כף עץ
50 גר' חמאה חתוכה לקוביות קטנות	שתי כפיות
כפית סוכר	כלי הגשה רצויים:
רבע כפית מלח	
75 גרם קמח	
2 ביצים	
50 כפות פרמזן מגורד	צלחת שטוחה
שתי כפות פרג שלם	
לזרייה על הפחזניות:	
שתי כפות פרמזן מגורד	
כף פרג שלם	

אופן ההכנה:

- מכינים פחזניות: בסיר בינוני מביאים לרתיחה יחד את המים, הסוכר, המלח והחמאה. מוודאים כי החמאה נמסה ומוסיפים את הקמח בבת אחת. מערבבים בכף עץ את התערובת עוד כדקה בערך על להבה בינונית, עד שהבצק מתנתק מדפנות הסיר.
- מעבירים את הבצק למיקסר בעל וו גיטרה ומפעילים לדקה או שתיים על מנת לצנן מעט את הבצק. מוסיפים את הביצים בזו אחר זו לבצק. ממתינים שכל ביצה תיטמע בתערובת לפני הוספת הבאה. מערבבים את הגבינה המגורדת ושתי כפות מהפרג. שומרים מעט פרג לזרייה מעל הפחזניות.
- מחממים תנור אפיה למצב טורבו בחום של 180 מע'.
- בעזרת כפית לוקחים מעט מהבצק ומורידים עם כפית נוספת על תבנית התנור, מרופדת בנייר אפייה, במרווחים של 4 ס"מ. זורים מעט פרג ופרמזן מגורד ואופים כ- 25 דקות לערך עד הזהבה עמוקה ועד שהפחזניות קלות (חלולות).
- מגישים לצד הסנגרייה או כל משקה אחר.