

שם המתכון: אמפנדס במילוי אגסים וגבינות

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

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

מצרכים (12 יח') :	כלי עבודה דרושים :
לבצק שק"מ: כוס ורבע קמח (175 גר') 125 גר' שמנת חמוצה 100 גר' חמאה חצי כפית שטוחה מלח	תבנית אפייה שטוחה, רחבה נייר אפייה לתבנית מחבת בינונית מעבד מזון-להב מתכת
למלית: 1 בצל קטן קצוץ 1 מקל סלרי קצוץ דק 30 גר' חמאה 2 אגסי אנג'ו, חתוכים לקוביות קטנות 100 גר' גבינת פטה/בולגרית 50 גר' פרמזן מגורדת מלח ופלפל שחור גרוס קורט שבבי צ'ילי יבשים שתי כפות חמוציות יבשות	כלי הגשה רצויים: צלחת שטוחה
לסיום: ביצה טרופה במעט מלח ומים כף זרעי קצח	

אופן ההכנה:

- מכינים בצק : מניחים במעבד המזון את הקמח, המלח והחמאה ומעבדים למרקם פירורי , במשך 15-20 שניות. מוסיפים את השמנת, ומעבדים עד קבלת כדור אחיד. מוציאים מהמעבד, עוטפים בניילון נצמד ומשטחים מעט. מעבירים לקירור לחצי שעה לפחות.
- מכינים מלית: ממיסים את החמאה במחבת ומרככים בה את הבצל והסלרי על אש בינונית במשך כמה דקות. מוסיפים למחבת את האגסים, מלח ופלפל ומטגנים עוד כמה דקות, עד שהאגסים מתרככים מעט. מצננים את התערובת לטמ"פ חדר. מוסיפים את יתר החומרים, טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך.
- מחממים תנור לחום של 170 מע'. מוציאים את הבצק מהמקרר ומרדדים על משטח מקומח מעט לעלה בעובי חצי ס"מ לערך. קורצים עיגולים גדולים (10-12 ס"מ) מהבצק ומניחים עליהם כפית מהמלית. סוגרים לחצי עיגול וצובטים את הבצק לסגירה אסתטית. מורחים בביצה טרופה ומפזרים מעט קצח. אופים 25 דקות לערך עד הזהבה עמוקה. מגישים פושר.