

קיגל ליטאי

קיגל ליטאי. לא יודעת למה אבל אצלנו קראו לו קיגל. הגרסה המקובלת היא קיגל מתוק אבל אני זוכרת את הקיגל המלוח או פשטידת אטריות כפי שסבתא הייתה

מכינה לי הנה לפניכם שתי הגרסאות

קיגל ליטאי גרסה מתוקה

מצרכים

חבילת אטריות עבות או כל מידה אחרת
גרם צימוקים 100
גרם ממרח שמן זית/מרגרינה/חמאה 100
כפות סוכר או תחליפי סוכר 3-4



כ-7 כפות ריבה

ביצים 3

קורט מלח

אופן ההכנה

מרתיחים מים ומבשלים אטריות לפי ההוראות ומסננים

מערבבים בקערה את כל שאר המצרכים
משמנים תבנית חד פעמית (או שתי תבניות אינגליש קייק ארוכות)
ושופכים את התערובת לתבנית
מכסים בנייר כסף ואופים על חום של 220 כ-20 דקות
מסירים את הנייר וממשיכים לאפות עד שמזהיב וקיסם שנועצים יוצא
יבש

אני אוהבת את הגרסה המלוחה

מבשלים את האטריות. מטגנים בצל.
בקערה מערבבים את האטריות עם ביצה, בצל
מלח ופלפל ומטגנים

שם המשפחה של סבתא היה אברמוביץ. עד היום דודה אילנה טוענת שרומן אברמוביץ,
האוליגארך, קרוב משפחה שלנו.. אם פעם תגיעו אליו - תבדקו