



חוברת מתכונים לפסח

מתנת ערוץ האוכל



מה בתפריט?

- 3 קציצות בנטאז' טוניסאיות
- 4 עוגיות קוקוס
- 5 אוסובוקו טלה עם ירקות שורש
- 6 ביצה מתפוחי אדמה
- 7 עוגת שוקולד חמה
- 8 קציצות דגים עם מנגולד
- 9 תבשיל טלה בירקות ויין
- 10 עוגת תפוז ושקדים
- 11 מרק פטריות
- 12 לחמניות כשרות לפסח
- 13 תפוחי אדמה מעוכים קריספיים
- 14 עוגיות אגוזים
- 15 קניידלך
- 16 עוגיות שוקולד
- 17 פסטה כשרה לפסח ברוטב עגבניות
- 18 עוגת תותים הפוכה
- 19 קיש ירקות צלויים
- 20 כבד קצוץ
- 21 מאפינס שקדים
- 22 פרגיות על מצע בטטות
- 23 בצלים מקורמלים ממולאים בשר
- 24 קציצות תפוח אדמה





לצפייה במתכון

קציצות בנטאז' טוניסאיות

מרכיבים:

למעטפת הקציצות:

4 תפוחי אדמה מבושלים וקלופים

3/4 כוס קמח מצה

2 ביצים

מלח ופלפל שחור לפי הטעם

1/2 כפית כורכום

למילוי הקציצות:

500 גרם בשר בקר טחון או עוף

2 בצלים קצוצים

1/3 כוס פטרוזיליה קצוצה

3 כפות שמן לטיגון

כפית פפריקה

כפית כמון

1/2 כפית מלח

1/2 כפית פלפל שחור

לטיגון הקציצות:

2 ביצים טרופות

שמן לטיגון חצי עמוק

אופן ההכנה:

למעטפת הקציצות:

1. מועכים את תפוח האדמה המבושלים לפירה

2. מוסיפים לפירה את שאר חומרי המעטפת ומערבבים היטב.

המילוי:

1. מטגנים את הבצל עד להזהבה.

2. מוסיפים למחבת את הבשר הטחון/העוף, הפטרוזיליה

והתבלינים וממשיכים לטגן עד שהבשר משנה את צבעו.

הרכבת הקציצות:

1. יוצרים מהבלילה של הקציצות כדורים מאורכים, יוצרים שקע

ומוסיפים מעט מהמלית של הבשר וסוגרים.

2. מחממים שמן בגובה של כ-1/2 ס"מ במחבת, טובלים את

הקציצות בביצה ומטגנים על להבה בינונית עד להזהבה.



לצפייה במתכון

עוגיות קוקוס

מרכיבים:

7 חלבונים של ביצה
400 גרם סוכר
200 גרם קוקוס
גרידת לימון

אופן ההכנה:

1. שמים בסיר את כל המרכיבים ומערבבים מדי פעם עד שהתערובת הופעת צמיגית
2. מקררים את התערובת ומכניסים אותה למקרר למשך הלילה
3. מזליפים את התערובת על מגש עם נייר אפייה
4. אופים בתנור שחומם מראש ל-160 מעלות כ-20 דקות עד אשר העוגיות מקבלות גוון זהוב
5. לגיוון ניתן להוסיף לתערובת פצפוצי שוקולד חום/לבן.



לצפייה במתכון

אוסובקו טלה עם ירקות שורש

של ג'קי אזולאי

מרכיבים:

- ק"ג אוסובקו טלה
- 1/4 כוס שמן זית
- 3 בצלים גדולים
- 3 גזרים
- שורש פטרוזיליה
- שורש סלרי
- 10 שיני שום
- 10 בצלי שאלוט
- תבלין טימין
- פלפל אנגלי ופלפל שחור לפי הטעם
- אגוז מוסקט
- בהרט
- כף סוכר חום
- עלי דפנה
- עלי טימין
- 1/2 ליטר יין אדום
- 1/2 ליטר ציר בקר מהיר שהוכן מראש

אופן ההכנה:

1. מטגנים את הבשר במעט שמן זית מכל צדדיו, מתבלים בעלי דפנה ובהרט ומוציאים מהסיר לאחר השחמה.
2. חותכים את הירקות לקוביות גדולות - שורש פטרוזיליה, שורש סלרי, בצלים וגזרים, ומטגנים באותו סיר שמן.
3. מוסיפים שיני שום ובצלי שאלוט. מתבלים עם פלפל אנגלי, טימין, מלח ופלפל שחור גרוס.
4. מוסיפים את היין ומביאים לרתיחה, מוסיפים ציר בקר ונותנים לרוטב להצטמצם.
5. מחזירים את הבשר לסיר שיכול להיכנס לתנור, מביאים לרתיחה, מכסים בנייר אפייה ששומר על האדים לבישול טוב יותר.
6. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך 3 שעות.



לצפייה במתכון

פיצה מתפוחי אדמה

של יהודה עמר

מרכיבים:

- 4 תפוחי אדמה מקולפים ופרוסים
- 2 ביצים
- 2 חלמונים (בנוסף לביצים)
- מעט מלח
- מעט אורגנו יבש
- כפית רוטב עגבניות
- תוספות לבחירה: פטריות, זיתים, תירס

אופן ההכנה:

1. במחבת חמה עם שמן קנולה יש לשים את פרוסות תפו"א חתוכות.
2. בקערה נפרדת יש לשים את הביצים, מלח, אורגנו ורוטב העגבניות. מערבבים הכל כדי ליצור בלילה אחידה.
3. חורכים את פרוסות התפו"א, שופכים מעל את הבלילה ומפזרים גבינה צהובה או מוצרלה.
4. מפזרים תוספות לפי הטעם.
5. מכסים במכסה כ- 3 דק'
6. מכניסים לתנור שחומם מראש במצב גריל לעוד 2 דק'



לצפייה במתכון

עוגת שוקולד חמה

של מיקי שמו

מרכיבים:

לעוגה:

- מתכון לעוגה בקוטר 18
- 100 גרם סוכר דמררה
- 100 מ"ל שמן קנולה
- 4 כפות יין אדום
- 3 כפות קקאו
- 1/4 כוס קמח ללא גלוטן
- 1/2 שקית אבקת אפייה
- 3 ביצים (להפריד חלמונים וחלבונים)
- 50 גרם סוכר

לציפוי:

- 200 גרם שוקולד מריר
- 3 כפות שמן קנולה
- 50 גרם אגוזי לוז/שקדים קלויים גרוסים
- עבה

אופן ההכנה:

מכינים את העוגה

1. מחממים את היין מעט, מוסיפים את הקקאו ומערבבים עד לאחידות
2. מוסיפים את השמן וסוכר דמררה ומערבבים לתערובת אחידה
3. מקציפים 3 חלבונים וסוכר עד לקבלת קצף יציב, מוסיפים את החלמונים ומקפלים לתערובת
4. מוסיפים את הקמח לתוך התערובת ומערבבים
5. מחממים תנור ל-160 מעלות, מרססים ספרי שמן על נייר אפייה, מזגים לתבנית ואופים כ-40 דקות, מצננים

מכינים את הציפוי

1. ממיסים את השוקולד
2. מוסיפים את השמן ומערבבים לתערובת אחידה.
3. מוסיפים לתערובת את השקדים/אגוזים ומזגים על העוגה



לצפייה במתכון

קציצות דגים עם מנגולד

של מאיה קליין

מרכיבים:

להשריית הדג:

קילו וחצי דג לבן/לברק/מושט/נסיכה
נקי מעצמות
2 לימונים
קערה עם מים

לקציצות:

6 יחידות שום קלוף
בצל לבן קלוף
2 תפוחי אדמה קלופים
צרור כוסברה/פטרוזיליה
2 ביצים
6 כפות קמח מצה
מלח ופלפל לפי הטעם

לרוטב:

500 גרם פול ירוק טרי/קפוא
חבילת מנגולד חתוך דק
2 בצלים לבנים פרוסים
7 שיני שום קלופות
3 כפות לימון כבוש
שמן זית

אופן ההכנה:

1. משרים את הדג למשך 20 דקות בקערה עם לימון
2. שוטפים היטב וטוחנים עם כל מצרכי הקציצות
3. מערבבים היטב וטועמים
4. מניחים את המסה במקרר למשך שעה
5. בינתיים מכינים את הרוטב. בסיר רחב בוזקים שמן זית ומטגנים את הבצל. מוסיפים את הפול ומערבבים היטב
6. מוסיפים את הלימון והמלח
7. מבשלים למשך חצי שעה ומוסיפים את המנגולד. מבשלים על אש קטנה 10 דקות. מוסיפים 2 כוסות מים ומביאים לרתיחה
8. יוצרים כדורים ממסת הקציצות ומניחים בסיר. מבשלים למשך 20 דקות
9. בתום הבישול סוחטים לימון מעל כל התבשיל.



לצפייה במתכון

תבשיל טלה בירקות ויין

של רות סירקיס

מרכיבים:

- 2 ק"ג נתח צוואר, חזה ו/או כתף טלה
- 1/4 כוס שמן זית
- בצל גדול קצוץ גס
- 4 שיני שום חצויות
- 2 גזרים חתוכים לרצועות
- שורש סלרי קטן חתוך לקוביות
- כפית פפריקה מתוקה
- כפריקה חריפה לפי הטעם
- 4 גבעולי תימין
- 4 גבעולי רוזמרין
- 2 כוסות יין אדום
- מלח ופלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מטגנים את נתחי הבשר בשמן, בסיר גדול ושטוח, עד שהם מושחמים מכל הצדדים. מוציאים לצלחת.
2. מטגנים בסיר את הבצל והשום רק עד ריכוך ללא השחמה. מוסיפים לסיר את הגזר והסלרי ומטגנים גם אותם בשמן שבסיר, טיגון קל בלבד.
3. מחזירים לסיר את הבשר, ומוסיפים את התבלינים ועשבי התיבול. סוגרים את הסיר ומאדים יחד כ- 20 דקות. על אש קטנה. ללא נזלים. להספגת התבלינים והטעמים בבשר.
4. מוסיפים את היין וממשיכים לבשל על אש בינונית-נמוכה שעה וחצי עד שעתיים, בסיר מכוסה. מידי פעם בודקים את מצב הנוזלים ומוסיפים מעט מים חמים או מרק חם לפי הצורך.
5. כאשר הבשר רך ממשיכים לבשל עוד כחצי שעה, ללא כיסוי, לריכוז הטעמים. טועמים ומתקנים את התיבול לפי הטעם האישי.
6. מגישים חם עם הירקות והרוטב שהצטבר.



לצפייה במתכון

עוגת תפוז ושקדים

של שי לי ליפא

מרכיבים:

- 3 ביצים
- 3/4 כוס סוכר
- קליפה מגוררת מתפוז אחד
- 1/3 כוס מיץ תפוזים טבעי
- 1/3 כוס שמן
- 3 כוסות שקדים טחונים דק

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל- 170 מעלות ומשמנים תבנית.
2. מקציפים ביצים עם סוכר 8 - 6 דקות לתערובת תפוחה מאוד ובהירה.
3. מוסיפים קליפת תפוז, מיץ תפוזים, שמן ושקדים טחונים ומקפלים בעדינות לבלילה אחידה ויוצקים לתבנית
4. אופים 50 - 40 דקות עד שקיסם הננעץ בעוגה יוצא יבש עם פירורים לחים.



לצפייה במתכון

מרק פטריות

של כרמית אלקיים

מרכיבים:

- 3 כפות שמן זית
- 1/2 ק"ג פטריות טריות מסוגים שונים, חתוכות לקוביות בגודל ביס
- 30 גרם פטריות מיובשות מסוג שיטאקה (להשרות במים חמים כ-20 דק', לסנן ולשמור את הנוזלים)
- מלח ופלפל שחור לפי הטעם
- 2 בצלים חתוכים לקוביות
- כוס גריסי פנינה מבושלים
- 6 כוסות מים
- 1/2 כפית שמן שומשום
- עירית קצוצה להגשה

אופן ההכנה:

לגריסי הפנינה:

מרתיחים 3 כוסות מים ומעט מלח בסיר גדול, כשהמים רותחים, מוסיפים את הגריסים, מכסים את הסיר ומבשלים כעשרים דקות על להבה בינונית. מסננים ושוטפים.

למרק:

1. מחממים 2 כפות שמן זית בסיר מרק גדול על להבה בינונית. מוסיפים את הפטריות הטריות והמיובשות, מתבלים במלח ופלפל ומבשלים כשמונה דקות, תוך ערבוב. הפטריות מאבדות נוזלים ומשנות מעט צבע מעבירים לקער
2. מחממים את כף השמן שנותרה באותו סיר, עדיין על להבה בינונית ומוסיפים בצל. כשהבצל מתרכך מעט, מוסיפים את המים יחד עם נוזלי הפטריות ששמרנו, מביאים לרתיחה, מוסיפים את הפטריות המבושלות, מכסים ומבשלים על אש נמוכה כעשר דקות. מוסיפים את גריסי הפנינה המבושלים לסיר ומבשלים עוד 2 דקות. טועמים ומשפרים תיבול, פטריות אוהבות מלח..
3. מתבלים בשמן שומשום ומעט עירית.



לצפייה במתכון

לחמניות כשרות לפסח

מרכיבים:

- 2 כוסות מים מינרליים
- 1/2 כוס שמן קנולה
- כפית מלח
- פלפל שחור גרוס לפי הטעם
- 2 כוסות קמח מצה
- 6 ביצים

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל - 200 מעלות.
2. יוצקים לסיר מים ושמן, מוסיפים מלח ופלפל ומביאים לרתיחה
3. מכבים את האש, מוסיפים קמח מצה ומערבבים
4. מוסיפים את הביצים אחת- אחת תוך כדי בחישה ומערבבים היטב לתערובת אחידה
5. מרטיבים מעט את הידיים ויוצרים עיגולים בקוטר 6 ס"מ ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפיה
6. אופים כ-45 דקות, עד שהלחמניות זהובות ומוכנות



לצפייה במתכון

תפוחי אדמה מעוכים קריספיים

מרכיבים:

- שקית תפוחי אדמה קטנים
- שליש כוס שמן זית
- כפית תימין יבש
- 1/2 כפית רוזמרין
- כפית מלח
- 4 שיניים שום מעוכים
- פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מערבבים את שמן הזית עם השום והתבלינים ומניחים בצד
2. מכניסים את תפוחי האדמה לסיר וממלאים מים עד לכיסוי, מוסיפים כף מלח ומביאים לרתיחה
3. מבשלים 20-30 דקות - עד שנועצים סכין בתפוח אדמה ומוודאים שתפוח האדמה התרכך
4. מחממים תנור ל-250 מעלות במצב גריל
5. מסננים את תפוח האדמה מהמים ומכניסים לקערת השמן והתבלינים, מערבבים היטב כך שתפוחי האדמה יצופו בשמן היטב
6. מניחים את תפוחי האדמה במרווחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה
7. מועכים בעזרת תחתית של כוס את תפוחי האדמה (לא עד הסוף) מספיק שהקליפה תתפקע
8. מורחים את השמן שנשאר בקערה על תפוחי האדמה ובזקים מלח. ופלפל מעל תפוחי האדמה
9. מכניסים לתנור לצלייה ל-20-15 דקות, הופכים את תפוחי האדמה ומחזירים לתנור לעוד 20-15 דקות



לצפייה במתכון

עוגיות אגוזים

של מיקי שמו

מרכיבים:

3 חלבוני ביצה
כוס סוכר
גרידה מחצי לימון
300 גרם אגוזים קצוצים
כף ריבת משמש

אופן ההכנה:

1. בסיר כפול מחממים את החלבונים עם הסוכר עד שהסוכר נמס (2-3 דקות).
2. מעבירים לקערת מיקסר עם וו גיטרה ומערבבים כ- 10 דקות עד לקבלת קצף יציב ומבריק.
3. מוסיפים את הריבה והאגוזים.
4. מזלפים ואופים ב- 170 מעלות כ-15 דקות.



לצפייה במתכון

קניידלך

של מאיה קליין

מרכיבים:

כוס קמח מצה
כוס מים רותחים
2 ביצים
3 כפות שמן זית
מעט מלח

אופן ההכנה:

1. שמים את כל הקמח בקערה ויוצקים מים רותחים, מערבבים היטב עד שכל המים נספגים בקמח - התערובת הופכת לגוש מאד קשה.
2. מוסיפים את הביצים אחת אחת ובוחשים היטב אחרי כל ביצה.
3. מוסיפים שמן ומלח ומערבבים או לשים לתערובת אחידה (ללא גושים). אפשר לערבב בכף או במגי'מיקס/מיקסר. הבלילה ממש דלילה וזה בסדר - משאירים לנוח במקרר שעה.
4. מרתיחים בסיר גדול מים עם מעט מלח, כשהמים רותחים, מרטיבים את כפות הידיים ומכינים כדורי קניידלך
5. מטילים את הקניידלך למים הרותחים. מבשלים במצב רתיחה לא יותר מ 5-7 דקות עד שצפים למעלה, בוצעים אחד לראות שהוא רך ומוכן.
6. מכבים את הלהבה, בשלב שהקניידלך צפים יש לכסות במכסה חצי כיסוי (לא לסגור את הסיר הרמטי והקניידלך יתפחו).



לצפייה במתכון

עוגיות שוקולד

של מיקי שמו

מרכיבים:

- 100 גרם חמאה
- 200 גרם שוקולד מריר
- כפית נס קפה
- 5 ביצים
- כוס סוכר
- 50 גרם קמח תפוח אדמה
- 3/4 כוס אבקת שקדים
- 1/2 שקית אבקת אפייה

אופן ההכנה:

1. ממיסים חמאה, שוקולד ונס קפה.
2. מקציפים 5 ביצים וסוכר כ- 10 דקות לקצף יציב.
3. מכניסים את השוקולד המומס.
4. מקפלים את קמח תפוחי האדמה, אבקת שקדים ואבקת אפייה.
5. מזלפים עוגיות במרווחים של 2 1/2 ס"מ אחת מהשנייה.



לצפייה במתכון

פסטה כשרה לפסח ברוטב עגבניות

מרכיבים:

- 150 גרם אטריות אורז בעובי 5 מ"מ
- 20 עגבניות שרי
- 2 שיני שום
- 2 כפות שמן זית
- כף רסק עגבניות
- מלח ופלפל לפי הטעם
- כפית סוכר
- קורט צ'ילי יבש
- עלי בזיליקום חתוכים גס

אופן ההכנה:

1. משרים את אטריות האורז במים רותחים 3 דקות
2. שמים על מחבת שמן זית, 2 שיני שום כתושות ומערבבים
3. חוצים עגבניות שרי ומכניסים למחבת, מערבבים ונותנים לעגבניות להתרכך
4. מוסיפים את רסק העגבניות, מלח פלפל, צ'ילי וסוכר ומערבבים
5. טוחנים את הרוטב מעט עם בלנדר מוט ומכניסים את האטריות לרוטב, מבשלים ומערבבים עד שהרוטב סמיך והנוזלים התאדו (כ 10 דקות)
6. מגישים עם עלי בזיליקום מלמעלה.



לצפייה במתכון

עוגת תותים הפוכה

של מיקי שמו

מרכיבים:

לקציפה:

350 גרם תות שדה

260 מ"ל חלב

45 גרם מחית ביסטוק

3 חלמונים

65 גרם סוכר

25 גרם קורנפלור

25 גרם מסת ג'לטין (5 גרם ג'לטין + 20

גרם מים)

150 גרם גבינת מסקרפונה

250 גרם שמנת מתוקה

לביסקוויט:

4 ביצים מידה L

130 גרם קמח ללא גלוטן

135 גרם סוכר

אופן ההכנה:

1. שוטפים את התותים היטב ופורסים דק, ברוחב של 1/2 ס"מ עובי.

מכינים את קציפת המסקרפונה:

1. מתחילים בהכנת קרם פאטיסייר - מרתיחים בקלחת את החלב, מחית הביסטוק, חלמונים, סוכר וקורנפלור עד לרתיחה, מסירים מן האש ומוסיפים את מסת הג'לטין, מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה ומקררים לטמפי' החדר.

2. כאשר קרם הפאטיסייר התקרר, מקציפים את השמנת המתוקה יחד עם גבינת המסקרפונה לקציפה יציבה ואותה מקפלים לקציפת ביסטוק אחידה.

מכינים את הביסקוויט ללא גלוטן:

1. מקציפים ביצים + סוכר לקציפה תפוחה, מקפלים פנימה את הקמח ללא גלוטן, מעבירים את המסה לתבנית תנור ביתית המרופדת בנייר אפייה ומכניסים לתנור בחום 160 מעלות למשך 15 דקות.

2. מצננים עד לשימוש.

3. אופים בתבנית קוטר 18 בחום 160 מעלות למשך כ- 25 דקות.

הרכבה:

1. קורצים שני עיגולים בקוטר 18 מהביסקוויט האפוי, מסדרים ניילון נצמד על גבי התבנית ומסדרים את התותים מסביב לתבנית ובתחתית שלה.

2. מזלפים מן קציפת המסקרפונה שכבה אחידה, ומניחים שכבה אחת של ביסקוויט, ממשיכים לזלף שוב מן הקציפה עד כמעט סוף התבנית ומניחים שכבה נוספת של ביסקוויט שסוגרת את העוגה כלפי מעלה.

3. מניחים צלחת על התבנית והופכים את העוגה, מחלצים אותה מן התבנית, מסירים את הניילון הנצמד ומגישים.



לצפייה במתכון

קיש ירקות צלויים

של מיקי שמו

מרכיבים:

לבצק הקיש ללא גלוטן:

210 גרם קמח ללא גלוטן

110 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

3 כפות מים קרים

כף שמן זית

כפית חומץ (הדרים/רגיל)

קורט מלח

לרויאל גבינות:

90 מ"ל שמנת לבישול 15%

2 ביצים גדולות

75 גרם גבינה בולגרית 5% מפוררת

75 גרם גבינת שמנת 5%

מלח ופלפל לפי הטעם

מעט אגוז מוסקט

לירקות:

בטטה בינונית קלופה ופרוסה

בעובי 1 ס"מ

זוקיני בינוני פרוס דק

חציל קטן פרוס לאורך

3 שיני שום כתושות

1/4 כוס שמן זית

בצל חצוי ופרוס דק

עלים מחצי צרור תימין

מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

מכינים את הקלתית:

1. מעבדים קמח ללא גלוטן וחמאה במעבד מזון עד לקבלת תערובת פירורית. מוסיפים מים, שמן זית, חומץ ומלח ומעבדים רק עד שנוצר כדור בצק. עוטפים את בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל-30 דקות

2. מרדדים את הבצק על משטח מעט מקומח לעיגול בקוטר 28 ס"מ ובעובי 3-5 מ"מ ומרפדים את תחתית ושולי התבנית בבצק. מעבירים מערוך על שולי התבנית על מנת להסיר עודפי בצק. דוקרים את בסיס הקלתית במזלג ומעבירים למקפיא ל-30 דקות

3. מחממים תנור ל-170 מעלות

4. מרפדים את הקלתית בנייר אפייה ומפזרים קטניות יבשות שישמשו כמשקולת

5. אופים 12-15 דקות עד להזהבה קלה מסירים את נייר האפייה וממשיכים לאפות עוד 5-7 דקות להזהבה

6. מוציאים את הקלתית מהתנור ומגבירים את הטמפרטורה ל-180 מעלות

מכינים את הירקות:

1. שמים בקערה בטטה, חציל, זוקיני, מחצית משמן הזית, מלח, פלפל שחור ושום ומערבבים היטב. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה

2. אופים כ-20 דקות עד להזהבה קלה

3. מחממים את יתרת שמן הזית במחבת, מוסיפים בצל ומטגנים 7 דקות עד שהוא הופך שקוף

מכינים את הרויאל:

1. טורפים בקערה את כל החומרים לרויאל

מרכיבים את הקיש ואופים:

1. מוזגים מהרויאל לקלתית לגובה 2 ס"מ. מניחים מעל את הבצל המטוגן ומסדרים מעל את הירקות הקלויים. מוזגים מעל את יתרת הרויאל (משתדלים לא לכסות את הירקות כך שיראו אותם בסיום האפייה)

2. אופים 35-40 עד שהקיש מזהיב בצורה יפה והמלית יציבה. מצננים מעט לפני ההגשה והחיתוך שומרים 3 ימים במקרר או חודש במקפיא ומחממים לפני ההגשה בתנור חם.



לצפייה במתכון

כבד קצוץ

מרכיבים:

חצי קילו כבדי עוף
3 ביצים קשות
בצל קצוץ
3 כפות יין אדום
מעט שמן קנולה
מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מטגנים את הבצל עד להשחמה ומניחים בצד
2. מטגנים את כבדי העוף עד שהם משחימים ובמצב וול דאן
3. מכניסים את למעבד מזון את הבצל המטוגן, הכבדים המטוגנים כולל השמן מהמחבת, היין, הביצים, מלח ופלפל וטוחנים עד לקבלת מרקם קרמי.
4. מכניסים למקרר להתייצבות לשעתיים
5. מגישים עם ריבת בצל וצנימים או מצות בפסח



לצפייה במתכון

מאפינס שקדים

של מיקי שמו

מרכיבים:

למאפינס:

150 גרם חמאה רכה

כוס סוכר

1/2 כוס קמח ללא גלוטן

1/2 כוס אבקת שקדים ללא קליפה

חצי כפית מלח

3 ביצים מידה L

מעט רום

לציפוי:

3/4 כוס אבקת סוכר

1.5 כפות רום

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות

2. מכינים את הבליילה: במיקסר עם בלון מקציפים במהירות נמוכה

את החמאה עד לקבלת קרם אוורירי

3. מוסיפים את הסוכר וממשיכים להקציף

4. מנפים את הקמח, אבקת השקדים והמלח מוסיפים אותם בהדרגה לתערובת

5. מגבירים את מהירות המיקסר למהירות בינונית ומוסיפים את הביצים בהדרגה

6. מוסיפים את הרום, וממשיכים בפעולת עוד המיקסר עוד כ- דקה אחת

7. משמנים את תבנית השקעים, ומוזגים את הבליילה (אפשר בעזרת כפית), או שקית זילוף

8. אופים כ- 12 דקות

9. מכינים את הגלייז: במיקסר עם וו גיטרה מערבבים את הרום עם

אבקת הסוכר עד לקבלת תערובת אחידה וסמיכה מעט אך ללא גושים

10. מוציאים את המאפינס מהתנור, מצפים בגלייז ומחזירים שנית

לתנור לעוד דקה- שתיים עד שיש בועות בגלייז (חשוב לשים לב, מתי מתחילות הבועות ומיד להוציא אותם מהתנור)



לצפייה במתכון

פרגיות על מצע בטטות

של רון יוחננוב

מרכיבים:

- בטטות בינוניות
- 4 תפוחי אדמה בינוניים
- 6 סטייק פרגית למרינדה:
- 5 כפות צ'ילי חריף/מתוק
- 5 כפות קטשופ
- 5 כפות שמן זית
- 5 כפות סויה
- 5 כפות דבש/סילאן לשידרוג המנה:
- כף עשבי תיבול טריים כמו תימין/רוזמרין קצוצים דק
- ג'ינגר מגורד
- גרידת לימון

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הבטטות יחד עם הקליפה רק עד שהם רכים ומתבקעים והקליפה מתחילה להיסדק מעט
2. מעבירים את הבטטות לתבנית אפיה מרופדת בנייר אפיה ובעזרת פטיש או כוס, מועכים את תפוחי האדמה
3. בקערה מערבבים את המרכיבים של המרינדה ומברישים את הבטטות.
4. יחד עם עשבי התיבול והשום ומברישים את תפוחי האדמה
5. מניחים את הפרגיות ומברישים גם אותם במרינדה
6. מכניסים לתנור שחומם מראש על תכנית גריל (אם התנור שלכם עם מעלות - תכניסו על 200) ואופים עד הזהבה (כ-20-25 דקות) יכול להיות שייקח קצת יותר. תלוי בתנור
7. אפשר לפתוח את התנור באמצע ולהפוך את הפרגיות על מנת שיקבלו הזהבה מכל צד.



לצפייה במתכון

בצלים מקורמלים ממולאים בשר

של ג'קי אזולאי

מרכיבים:

לבצלים הממולאים:

- 7 בצלים גדולים שלמים
- קופסת עגבניות מרוסקות
- בצל קצוץ דק
- כוס אורז
- מעט שמן זית
- 500 גרם בשר טלה טחון
- 1/3 כוס צנוברים
- חופן כוסברה
- חופן פטרוזיליה
- מלח ופלפל לפי הטעם
- מעט בהרט ומעט קינמון

לרוטב:

- שאריות הגלדים טחונים דק
- 1/4 כוס שמן זית
- 3 כפות רכז רימונים
- 3 כפות סילאן
- כף סוכר חום
- מעט קינמון, מלח ופלפל
- כוס מים

אופן ההכנה:

הממולאים:

1. חורצים את הבצלים עד לאמצע ומבשלים במים רותחים כ-20 דקות. מסננים ומקררים.
2. מערבבים את האורז עם הבשר, הבצל הקצוץ, הצנוברים, חצי קופסת עגבניות מרוסקות, כוסברה ופטרוזיליה קצוצים. מתבלים בפלפל שחור, מלח, בהרט, נגיעת קינמון ומעט שמן זית.
3. מקלפים את הבצלים ומפרקים אותם לגלדים (את הגלדים שלא נראים טוב נשמור בצד לרוטב). ממלאים כל עלה בתערובת.

הרכבת הסיר:

1. מחממים מעט שמן זית בתחתית סיר סוטהז'.
2. טוחנים או קוצצים במעבד מזון את שאריות הגלדים
3. מטגנים אותם בתחתית הסיר
4. מוסיפים רכז רימונים, סוכר חום וסילאן. מקרמלים הכל יחד.
5. מוסיפים חצי קופסת עגבניות מרוסקות.
6. מתבלים במלח, פלפל וקינמון ומסדרים את הבצלים בסיר.
7. מוסיפים כוס מים ועוד רכז רימונים מלמעלה.
8. מבשלים על הכיריים 20-25 דקות.
9. מכניסים לעוד 10 דקות בתוכנית גריל בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות.



לצפייה במתכון

קציצות תפוח אדמה

של אודליה סויסה

מרכיבים:

קערה 1:

7 תפוחי אדמה

10 ביצים

חופן כוסברה קצוצה

כפית שטוחה פלפל לבן

כף שטוחה מלח

כפית כורכום

כף מרק עוף

1/4 כוס שמן

כפית פלפל שחור

קערה 2:

3 ביצים

קערה 3:

כוס פירורי מצה/קמח מצה

כפית פלפל לבן

מעט כוסברה יבשה קצוצה

כפית כורכום

כפית מרק עוף

לימון

אופן ההכנה:

1. בסיר עם מים מניחים את תפוחי האדמה ו 8- ביצים ומרתיחים.
2. בקערה הראשונה: מקלפים את הביצים ובקערה מועכים אותן יחד עם תפוחי האדמה, מוסיפים את הכוסברה הקצוצה ושתי ביצים נוספות לקערה, מוסיפים תבלינים: פלפל לבן, פלפל שחור, מלח, מרק עוף וכורכום ומערבבים היטב.
3. בקערה השנייה: טורפים 3 ביצים.
4. בקערה השלישית: מוסיפים את פירורי המצה/ קמח המצה, פלפל לבן, כורכום, מרק עוף וכוסברה יבשה.
5. בקערה הרביעית: טובלים את הידיים בשמן עם מים ולוקחים כדור מהתערובת של הקערה הראשונה, טובלים בתערובת של הקערה השנייה עם הביצים ואז בתערובות של פירורי המצה (בקערה השלישית) - כמו שמכינים שניצלים.
6. מטגנים בשמן על מחבת.
7. כשהקציצות מוכנות סוחטים מעט לימון מעליהן.
8. שופכים מים רותחים לסיר עד למילוי חצי סיר ומבשלים כ- 40-50 דקות.
9. מניחים את קונכיית בצק העלים על תבנית אפייה מנייר ואופים בתנור על 180 מעלות כ- 20 דקות, עד להשחמתן.
10. מגישים את הקציצות לצד האורז או בתוך קונכיית בצק בתוספת בצלים מקורמלים.