



צילום: נמרוד סוגרס מתכונים וסטיילינג: רון יוחננוב

חוברת מתכונים חלבית לחג השבועות

עם השף רון יוחננוב

50 משנת 1976

רמי לוי שיווק השקמה סל הקניות הזול במדינה!



חלת פסטו

הניחוח המשכר של פסטו טרי ואגוזים קצוצים משתלב בצורה מושלמת בתוך חלה רכה ואוורירית. המראה הירוק והעשיר של הפסטו מזכיר את השדות הפורחים של תקופת הביכורים, והופך את החלה הזו לתוספת חגיגית וטעימה במיוחד לשולחן שבועות.

מצרכים (2 חלות בינוניות):

500 גרם קמח (כ-3.5 כוסות)

1 כף שמרים

2 כפות סוכר

1 כפית מלח

3 כפות שמן זית

1 ביצה

300 מ"ל מים פושרים (כ-1.25 כוסות)

למילוי:

1 צנצנת ממרח פסטו (190 גרם)

100 גרם אגוזי קשוי קלויים קצוצים גס

אופן ההכנה:

להכנת הבצק: בקערת מיקסר עם וו לישה, שמים את הקמח, השמרים, הסוכר, השמן, המלח, הביצה והמים.

לשים במהירות בינונית במשך כ-10 דקות עד לקבלת בצק אחיד ומבריק.

מכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת ומתפיחים את הבצק במקום חמים במשך שעה, או עד שהוא מכפיל את נפחו.

לאחר ההתפחה, מחלקים את הבצק לשני חלקים שווים.

על משטח מקומח קלות, מרדדים כל חלק לעלה דק בצורת מלבן. מורחים באופן אחיד חצי מכמות הפסטו על כל עלה ומפזרים מעל חצי מכמות הקשוי הקצוץ.

מגלגלים כל עלה לרולדה הדוקה מהצד הרחב. בעזרת סכין חדה, חותכים לאורך כל רולדה חתך במרכז, כך שנוצרים שני רצועות המחוברים בקצה אחד. קולעים את שני הרצועות זה סביב זה ליצירת צורת קראנץ'.

מניחים את החלות הקלועות על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מכסים קלות ומתפיחים שוב במקום חמים במשך כ-30 דקות.

מחממים תנור מראש ל-190 מעלות חום עליון תחתון

אופים את החלות בתנור החם במשך כ-25 דקות, או עד שהן מזהיבות יפה.





מאפה גבינות ותרד מטורטיות

מאפה אישי קטן ומקסים המשלב את הרעננות של התרד עם מליחות הגבינות, עטוף בטורטייה רכה. סידור המאפים בתבנית בצורת שבלול יוצר מראה של שמש זורחת, המזכירה את ראשית הקיץ וחג הביכורים השמח. מושלם כנשנוש חגיגי או כחלק משולחן חג עשיר.

אירטיות בין יונקוב רמי או

מצרכים:

חבילה טורטיות של רון יונקוב

למילוי:

1 חבילה (כ-300 גרם) עלי תרד טריים, שטופים היטב, מסוננים וקצוצים גס

250 גרם גבינת פטה או בולגרית, מפוררת (לפי הטעם)

150 גרם גבינה צהובה מגורדת או מוצרלה מגורדת

גרידה מלימון אחד

1/2 כפית (או לפי הטעם) ציילי אדום טרי קצוץ דק (לא חובה)

1/4 כפית פלפל שחור טחון (שימו לב למליחות הגבינה לפני הוספת מלח)

אופן ההכנה:

בקערה גדולה, מערבבים היטב את כל מרכיבי המילוי: התרד הקצוץ, הגבינה המפוררת, הגבינה המגורדת, גרידת הלימון, הציילי הקצוץ (אם משתמשים) והפלפל השחור. טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך (בזהירות עם המלח).

בעזרת חותכן עגול קורצים עיגולים מהטורטיות.

מניחים כף גדושה מהמילוי במרכז כל עיגול טורטייה.

מקפלים את הטורטייה ומהדקים את השוליים.

מסדרים את המאפים הממולאים בצורת שבלול בתוך תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה.

אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות חום עליון תחתון טרובו במשך כ-25 דקות, או עד שהמאפים מזהיבים קלות. אין צורך להבריש בביצה.

מגישים את המאפים חמים לצד סלט ירקות טרי, מבחר גבינות ומתבלים שאוהבים.



*גבינת מוצרלה
מבויקוב
רמי או*

*גלגריט
מבויקוב
רמי או*



משולשי האלים! מאפה גבינה בזיגוג דבש

קשה לתאר במילים את התענוג שבביס מהמאפה הקטן והממכר הזה. ארבעה מרכיבים בלבד יוצרים חוויה קולינרית שלמה: גבינה עשירה עטופה בשכבות דקיקות וקריספיות של בצק פילו, ובסיום אפייה או טיגון, הכל מתעטף במתיקות עדינה של דבש. השילוב המופלא של מלוח, מתוק ומרקם פריך הופך את "משולשי האלים" לנשנוש חגיגי שאי אפשר להפסיק לאכול.



דבש רגיל

בצק פילאס רגיל

מצרכים:

חבילה בצק פילו מצונן (כ-300 גרם)

ספריי שמן או חמאה מומסת להברשה

למילוי:

250 גרם גבינת פטה עיזים או גבינת חמד, חתוכה למשולשים

להגשה:

דבש

שברי פיסטוקים קצוצים

אופן ההכנה:

חותכים את גוש הגבינה לקוביות, ולאחר מכן חותכים כל קובייה באלכסון ליצירת משולשים.

פותחים את עלי בצק הפילו על משטח עבודה נקי. חשוב לכסות את יתרת העלים במגבת לחה בזמן העבודה כדי למנוע התייבשות.

לוקחים דף אחד של בצק פילו ומקפלים אותו לשניים לאורכו.

מרססים את חצי הדף המקופל בספריי שמן או מברישים קלות בחמאה מומסת.

מניחים משולש גבינה בקצה אחד של רצועת הבצק. מתחילים לקפל את הבצק מעל הגבינה בצורת משולש, תוך שמירה על קיפול הדוק. ממשיכים לקפל את הרצועה הנותרת בצורת משולש עד סופה.

מניחים את משולשי הגבינה המוכנים על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה. מרססים קלות את המשולשים מלמעלה בספריי שמן או מברישים במעט חמאה מומסת.

אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות חום עליון תחתון או טורבו במשך כ-25-30 דקות, או עד שהמאפים מזהיבים יפה.

מסדרים את משולשי הגבינה החמים בצלחת הגשה.

מזלפים מעל בנדיבות דבש ומפזרים שברי פיסטוקים קצוצים. מגישים מיד.



ברוסקטה עגבניות שמש צלויות עם לאבנה

אם אתם מחפשים מנה פתיחה קלילה, מרעננת ובעלת טעמים עשירים לאירוח חגיגי, ברוסקטות לאבנה עם עגבניות שמש צלויות הן הבחירה המושלמת. פרוסות לחם קלויות ועליהן נגיעה חמצמצה וחלומית של גבינת לאבנה איכותית, מתמזגת עם מתיקות עגבניות שרי צלויות ועסיסיות בניחוח שום ועשבי תיבול. כל ביש הוא חגיגה של טעמים ומרקמים, המזכירה את השפע של אדמת הקיץ.

למנוח
בשר



מצרכים:



- 1 סלסלת (כ-500 גרם) עגבניות שרי (מומלץ שרי תמר)
- 5 כפות שמן זית
- 10 שיני שום מקולפות
- 2-3 ענפי עשבי תיבול טריים (רוזמרין או תימין)
- מלח, פלפל שחור לפי הטעם
- 250 גרם גבינת לאבנה
- פרוסות לחם טרי מכל סוג שאוהבים (עדיף מחמצת)

להגשה:



פרוסות לחם טרי מכל סוג שאוהבים (עדיף מחמצת)

אופן ההכנה:



מחממים תנור מראש ל-200 מעלות צלזיוס (חום עליון/תחתון או טורבו).

שוטפים היטב את עגבניות השרי ומייבשים.

בתבנית אפייה רחבה, מפזרים את עגבניות השרי, שיני השום המקולפות וענפי עשבי התיבול.

יוצקים מעל את שמן הזית ומתבלים במלח גס ופלפל שחור בנדיבות.

מכניסים את התבנית לתנור החם ואופים במשך כ-30 דקות, או עד שהעגבניות מתרככות, מתחילות להזהיב ומיציהן משתחררים.

בזמן שהעגבניות נאפות, קולים את פרוסות הלחם. אפשר לקלות בתנור, על מחבת פסים או במצנן עד שהן מזהיבות וקריספיות.

מסדרים את גבינת הלאבנה בצלחת הגשה רחבה, יוצרים מעין "בריכה" במרכז בעזרת כף.

כשהעגבניות מוכנות, יוצקים אותן יחד עם השום ושמן הזית החם למרכז הלאבנה. מגישים מיד לצד פרוסות הלחם הקלויות, ומאפשרים לכל סועד למרוח לאבנה ועגבניות על הלחם.



קנלוני אספרגוס וגבינות

קנלוני ממולא אספרגוס רענן וגבינות עשירות ברוטב קרמי ועשיר, הוא מנה חגיגית ומרשימה המתאימה במיוחד לשולחן שבועות. השילוב של ירקות ירוקים וגבינות מזכיר את סמלי החג, והוא גם טעים וגם יפה לעין.

מצרכים:



- 1 חבילה קנלוני יבש
- 1 סלסלת (כ-500 גרם) עגבניות שרי, חצויות
- 150 גרם גבינת פטה, מפוררת
- 1/4 כוס עלי בזיליקום טריים, קצוצים גס
- 100 גרם גבינה צהובה מגורדת (או מוצרלה)

למילוי:



- 1 חבילה (כ-500 גרם) אספרגוס טרי, קצוץ גס (רק החלקים הרכים)

לרוטב:



- 1 כוס (240 מ"ל) שמנת מתוקה לבישול או הקצפה (15% ומעלה)
- 1.5 כוסות (360 מ"ל) מים רותחים
- 2 כפות גדושות ממרח פסטו איכותי (רצוי תוצרת בית)
- מלח, פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:



- מחממים תנור ל-180 מעלות צלזיוס (חום עליון-תחתון או טורבו).
- ממלאים כל צינור קנלוני ב-2-3 גבעולי אספרגוס קצוץ ומניחים בתבנית אפייה.
- מפזרים מסביב את עגבניות השרי החצויות וגבינת הפטה המפוררת.
- בקערה נפרדת, מערבבים יחד את כל מרכיבי הרוטב: שמנת, מים רותחים, פסטו, מלח ופלפל.
- יוצקים את הרוטב באופן אחיד מעל הקנלוני והירקות.
- מפזרים מעל הכל גבינה צהובה מגורדת ועלי בזיליקום טריים קצוצים.
- מכסים את התבנית בנייר אפייה, ומעליו רדיד אלומיניום.
- אופים בתנור החם במשך 60 דקות, או עד שהקנלוני רך והגבינה מזהיבה.
- מסירים את הכיסוי ואופים עוד 10-15 דקות נוספות, עד שהמאפה משחים מעט. מגישים חם.



גבינה צהובה
ראוי

קנלוני ראוי



עוגת גבינה פיסטוק קרה

עוגת גבינה עשירה ומרעננת עם בסיס ביסקוויטים ופיסטוקים, קרם גבינה אוורירי וציפוי פיסטוק ירוק ובוהק. קינוח חגיגי ויוצא דופן במראהו ובטעמו, מושלם לאירוח בשבועות.



מצרכים לתבנית קפיצית בקוטר 24 ס"מ:



בסיס:

250 גרם (כ-1 שרוול) ביסקוויטים פתי בר

4 כפות ממרח אגוזי לוז

70 גרם פיסטוקים טבעיים שלמים, לא קלויים

עוגה:

250 גרם גבינת שמנת (30% שומן ומעלה) או גבינת מסקרפונה

1 גביע (200 מ"ל) שמנת חמוצה

100 גרם (1/2 כוס) סוכר

2 מיכלים (500 מ"ל) שמנת מתוקה (32% ומעלה)

1 חבילה (80 גרם) אינסטנט פודינג וניל

ציפוי:



ממרח פיסטוק איכותי ("PISTACHIO Intense")

100 גרם פיסטוקים גרוסים גס

אופן ההכנה:



בסיס:

טוחנים ביסקוויטים, ממרח אגוזי לוז ופיסטוקים. מהדקים בתבנית ומקררים.

מקציפים שמנת וסוכר לקצף יציב, מוסיפים גבינה, שמנת חמוצה ופודינג ומקציפים קצרות.

יוצקים על הבסיס ומקפאים 6 שעות לפחות.

מחממים מעט ממרח פיסטוק. יוצקים על העוגה הקפואה ומפזרים פיסטוקים גרוסים.

מקפאים להתייצבות ומעבירים למקרר כשעתיים-שלוש לפני ההגשה.



שבועות, חודשים, יובל

רמי לוי הסל הזול במדינה!



רמי לוי 
שיווק השקמה

סל הקניות הזול במדינה!

חבילת מתנה!



רמי לוי
שיוק השקמה

עונת הקניית הזול במדינה

פילה סלומון חגיגי בזיגוג אננס וצ'ילי

אין חגיגה בלי מנת דג מרשימה וטעימה, ופילה סלומון עסיסי בזיגוג מתוק-חריף הוא בדיוק מה שצריך לשולחן שבועות. נתחי הסלומון האיכותיים נאפים לשלמות, סופגים את טעמי המרינדה העשירה של צ'ילי מתוק, סויה ושום, עם נגיעה טרופית של מיץ אננס. התוצאה היא מנה אלגנטית ובעלת טעם ייחודי, שתגרום לאורחים שלכם להתענג על כל ביס.



מצרכים

- 8 מנות פילה סלומון טרי
- 4 כפות גדושות רוטב צ'ילי מתוק
- 1 כף רוטב סויה
- 4 שיני שום כתושות
- 1/2 כוס (120 מ"ל) מיץ אננס מקופסת שימורים
- מלח, פלפל שחור לפי הטעם

לקישוט

- 2 גבעולי בצל ירוק, קצוצים דק
- חתיכות אננס משומרות או טריות

אופן ההכנה

שוטפים את פילה הסלומון במים קרים ומייבשים היטב בעזרת נייר מגבת. מניחים את נתחי הדג בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה.

בקערה קטנה, מערבבים יחד את רוטב הצ'ילי המתוק, רוטב הסויה, השום הכתוש ומיץ האננס. מוסיפים פלפל שחור ומלח ומערבבים היטב עד לקבלת מרינדה אחידה.

יוצקים את המרינדה בנדיבות על נתחי הסלומון, כך שיכסו אותם מכל הצדדים.

אם רוצים, מוסיפים חתיכות אננס בין נתחי הדג בתבנית.

מכסים את התבנית בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך שעה לפחות, כדי שהדג יספוג את הטעמים.

מחממים תנור מראש ל-200 מעלות צלזיוס (חום עליון-תחתון או טורבו).

מוציאים את התבנית מהמקרר ומסירים את הניילון הנצמד.

אופים בתנור החם במשך 12-18 דקות, בהתאם לעובי נתחי הדג ולמידת העשייה הרצויה.

מוציאים את התבנית מהתנור ומעבירים את נתחי הסלומון לצלחת הגשה.

מפזרים מעל בצל ירוק ומקשטים. מגישים חם.



לחמניות שיבולים לשבועות

אין סמלי יותר משדות שיבולים זהובים לחג השבועות, חג הקציר והביכורים. לחמניות רכות ואווריריות אלה, בעיצוב שיבולת חיטה, הן תוספת מקורית ומשמחת לכל ארוחת חג. הן יפות למראה וטעימות להפליא, ומושלמות לליווי סלטים ומנות עיקריות.



מצרכים ל-4 שיבולים:

- 500 גרם (כ-3.5 כוסות) קמח לבן
- 1 כף שמרים יבשים או 25 גרם שמרים טריים
- 2 כפות סוכר
- 1 כפית מלח
- 3 כפות שמן קנולה
- 300 מ"ל (כ-1.25 כוסות) מים בטמפרטורת החדר
- לעיסור: 1 ביצה טרופה, להברשה, שומשום או קצח, לפיזור

אופן ההכנה:

בקערת מיקסר עם וו לישה, מניחים בתחתית את המלח, ומעליו את הקמח, השמרים והסוכר. יוצקים פנימה את המים.

מתחילים לערבב במהירות איטית, ולאחר מכן מוסיפים את השמן.

לשים את הבצק במשך כ-7-9 דקות נוספות, עד שהוא מתאחד, נפרד מדפנות הקערה ונשאר מעט דביק בתחתית.

מכסים את הקערה במגבת לחה ומתפיחים את הבצק במקום חמים כשעה, או למשך הלילה במקרר להתפחה איטית.

לאחר ההתפחה, מחלקים את הבצק ל-4 חתיכות שוות במשקל של כ-200 גרם כל אחת.

יצירת צורת השיבולים:

משטחים כל כדור בצק על משטח מקומח קלות לרצועה צרה וארוכה.

מגלגלים את הרצועה לרולדה הדוקה. (פעולה זו יוצרת קיפולים פנימיים שיעזרו ללחמנייה להיות רכה ואוורירית).

מניחים את הרולדה על תבנית מרופדת בנייר אפייה.

בעזרת מספריים חדות ונקיות, גוזרים חתכים אלכסוניים לא עמוקים (כ-5-7 ס"מ אורך) לאורך הרולדה, במרחק של כ-2-3 ס"מ זה מזה. לאחר כל חיתוך, מזיזים את החלק החתוך מעט הצידה, פעם לצד אחד ופעם לצד השני, ליצירת מראה של שיבולת. ממשיכים כך עד סוף הלחמנייה.

מכסים את התבנית במגבת לחה ומתפיחים את הלחמניות במקום חמים כחצי שעה נוספת.

מחממים תנור מראש ל-190 מעלות (חום עליון-תחתון או טרבו).

מברשים את הלחמניות בעדינות בביצה הטרופה ומפזרים מעל שומשום או קצח.

אופים בתנור החם במשך כ-25 דקות, או עד שהלחמניות מזהיבות יפה. מוציאים מהתנור ומצננים מעט לפני ההגשה.



סלט כרוב צלוי עם טחינה ועגבניות שרי

סלט חם-קר מרשים וטעים, המושלם לארוחת שבעות קלילה או כתוספת מרעננת. פלחי כרוב נצלים בתנור עד הזהבה ומתקבלים במתיקות עדינה, יחד עם עגבניות שרי עסיסיות ופלפל חריף פיקנטי למי שאוהב. הכל מונח על מצע של טחינה עשירה ומתובלת, ומקושט בשקדים קלויים ופריכים.

מצרכים :

- 1/2 כרוב לבן גדול, חתוך לפלחים עבים (שומרים על הגזע כדי שהפלחים לא יתפרקו)
- 15 עגבניות שרי
- 1 פלפל חריף ירוק או אדום (אופציונלי), שלם
- 3 כפות שמן זית
- מלח, פלפל שחור לפי הטעם
- 1/2 כוס טחינה גולמית
- 1/4 כוס מים קרים (או לפי הצורך לדילול הטחינה)
- 1 שן שום כתושה (אופציונלי)
- מיץ מחצי לימון טרי
- 2 כפות שקדים פרוסים, קלויים



אופן ההכנה:

מחממים תנור מראש ל-200 מעלות צלזיוס (חום עליון-תחתון או טורבו).

מסדרים את פלחי הכרוב בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה. מוסיפים את עגבניות השרי ואת הפלפל החריף (אם משתמשים).

מזלפים מעל את שמן הזית ומתבלים במלח ופלפל שחור.

צולים בתנור החם במשך כ-20-30 דקות, או עד שהכרוב רך ומזהיב בקצוות והעגבניות מתחילות להתרכך ולהיסדק.

בזמן שהירקות נצלים, מכינים את הטחינה: בקערה קטנה, מערבבים היטב את הטחינה הגולמית עם המים הקרים בהדרגה עד לקבלת מרקם חלק וקרמי. אם רוצים, מוסיפים שום כתוש ומיץ לימון ומערבבים שוב. מתבלים במעט מלח לפי הטעם. אם הטחינה סמיכה מדי, מוסיפים עוד מעט מים קרים בהדרגה עד למרקם הרצוי.

מסדרים בצלחת הגשה רחבה שכבה של טחינה.

מעל הטחינה, מניחים את פלחי הכרוב הצלויים, עגבניות השרי הצלויות ואת הפלפל החריף הצלוי (אם משתמשים).

מזלפים מעל הכל עוד מעט טחינה.

מקשטים בשקדים פרוסים קלויים ומגישים מיד.



פסטייה אישית במילוי פרגית, משמשים טריים ופיסטוקים

הפסטייה היא מאפה מרוקאי חגיגי, ובגרסה האישית הזו היא הופכת למנה אלגנטית ומרשימה במיוחד לשולחן שבועות. שכבות דקיקות וקריספיות של בצק פילו עוטפות מילוי עשיר ומתובל של פרגית עוף וקוביות משמשים טריים ועסיסיים. הפיסטוקים הפריכים מוסיפים טעם עדין וצבע ירוק חגיגי, הן במילוי והן כקישוט יחד עם אבקת הסוכר המתוקה.

אוף פרימיום
ראו אוי

בצק פילום
ראו אוי



פיסטוקים
ראו אוי

מצרכים ל-12 פסטיות אישיות:

1 חבילה (כ-300 גרם) בצק פילו מצונן
שמן צמחי או ספריי שמן, להברשה

למילוי:

- 4-5 משמשים טריים, מגולענים וחתוכים לקוביות קטנות
- 50 גרם פיסטוקים קלויים ולא מומלחים, קצוצים גס
- 1 בצל גדול, קצוץ לרצועות דקות
- 3 כפות שמן צמחי
- 500 גרם פרגית עוף, חתוכה לקוביות בגודל 1 ס"מ
- 1 כפית קינמון טחון
- מלח, פלפל שחור
- קורט אגוז מוסקט מגורד
- 1/2 חבילה (כ-25 גרם) פטרוזיליה טרייה, קצוצה דק

לקישוט: אבקת סוכר, פיסטוקים קצוצים גס

אופן הכנת המילוי:

בסיר רחב מטגנים בצל עד הזהבה.

מוסיפים פרגית ומטגנים עד שהיא משנה צבע.

מוסיפים משמשים ופיסטוקים ומערבבים.

מתבלים בקינמון, מלח, פלפל ואגוז מוסקט. מבשלים 5-7 דקות עד שהפרגית מבושלת והמשמשים מתרככים מעט. טועמים ומתקנים תיבול.

מכבים את האש, מוסיפים פטרוזיליה ומערבבים. מצננים היטב.

אופן ההכנה הפסטייה:

לוקחים דף פילו, מברישים בשמן ומניחים מעליו דף נוסף. יוצרים צורת "פרח" ומברישים בשמן.

מניחים מילוי במרכז, סוגרים את הקצוות לצורה הרצויה ומהדקים.

מורחים בשמן ומניחים בתבנית.

אופים בתנור שחומם מראש ל-180-200 מעלות כ-15-20 דקות עד הזהבה ופריכות.

לפני ההגשה, מפזרים אבקת סוכר ופיסטוקים. מגישים חם או בטמפרטורת החדר.



עוף באננס בזיגוג מתוק-אסייתי

מנה עסיסית ובעלת טעמים מרעננים שתאים במיוחד לארוחת שבועות חגיגית. חלקי עוף נימוחים ספוגים במרינדה מתוקה-מלוחה עם נגיעות של אננס טרופי, שום ארומטי וסויה עשירה. האפייה בתנור מעניקה לעוף גוון זהוב ומפתה, והוא משתלב נהדר עם אורז קוקוס ריחני ובצל ירוק פריך.

מצרכים:

6-8 חלקי עוף (כרעיים, שוקיים או פרגיות)

למרינדה:

- 1/2 אננס טרי, קלוף וחתוך לקוביות גסות או קופסת אננס משומר
- 1 בצל אדום גדול, חתוך לרצועות
- 6 שיני שום כתושות
- 4 כפות רוטב סויה
- 2 כפות דבש או סילאן
- 3 כפות שמן קנולה
- 1 כף שמן שומשום
- 1/2 כפית (או לפי הטעם) צילי אדום טרי קצוץ דק (לא חובה)
- 1 גבעול למון גראס (החלק הלבן בלבד), חתוך גס (לא חובה)

אופן ההכנה:

בקערה גדולה, מערבבים יחד את כל מרכיבי המרינדה: קוביות אננס, בצל אדום, שום כתוש, רוטב סויה, דבש או סילאן, שמן צמחי, שמן שומשום (אם משתמשים), צילי קצוץ ולמון גראס (אם משתמשים).

מוסיפים לקערה את חלקי העוף ומערבבים היטב כדי שהמרינדה תכסה אותם מכל הצדדים.

מכסים את הקערה בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך 5 שעות לפחות, או למשך הלילה לספיגת טעמים מקסימלית.

מחממים תנור מראש ל-190 מעלות (חום עליון-תחתון או טורבו).

מסדרים את חלקי העוף בתבנית אפייה יחד עם קוביות האננס, רצועות הבצל ויתר הרוטב מהמרינדה.

אופים בתנור החם במשך כ-40 דקות, או עד שהעוף מבושל היטב, משחים ומקבל גוון זהוב יפה (אין צורך לכסות את התבנית). מדי פעם אפשר לצקת מהרוטב שבתחתית התבנית על העוף כדי לשמור על עסיסיותו.

מפזרים מעל בצל ירוק קצוץ בנדיבות ומגישים.

סילאן 60
רמ"א 11

אננס פרימיום
רמ"א 11



קוקוס פריס
רמ"א 11



שושני פסטה במילוי בשר ברוטב עגבניות

מנה משפחתית זו משלבת בצורה נפלאה נחמה של פסטה במילוי בשר עשיר עם רוטב עגבניות. צורת השושנים החגיגית מזכירה את זרי הפרחים והביכורים שמקשטים את החג, והיא מהווה ארוחה משפחתית מושלמת ומשביעה לימי הקיץ הנעימים.

מצרכים לסיר בקוטר 28 ס"מ:

1 חבילה בצק פסטה מצונן (כ-500 גרם)

למילוי בשר:

500 גרם בשר בקר טחון
1 בצל גדול, קצוץ דק
3 שיני שום כתושות
1/2 כוס פירורי לחם
1 ביצה

חופן (כ-1/4 כוס) פטרוזיליה טרייה קצוצה
מלח, פלפל שחור לפי הטעם

לרוטב עגבניות:

2 כפות שמן זית
3 שיני שום כתושות
1 כף פפריקה מתוקה
1 קופסה (800 גרם) עגבניות מרוסקות
1 קופסה (400 גרם) רסק עגבניות
1 כפית סוכר או סילאן
1 כף תבלין פיצה מיקס
10 עלי בזיליקום טריים או 1 כף גדושה ממרח פסטו איכותי
מלח, פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

מערבבים את כל מרכיבי המילוי בקערה. מורחים את המילוי על בצק הפסטה וחותכים לרצועות. מגלגלים כל רצועה לשושנה.

בסיר סוּטאז' מטגנים שום ופפריקה בשמן. מוסיפים את שאר מרכיבי הרוטב ומבשלים 15 דקות.

מסדרים את השושנים ברוטב, מכסים ומבשלים 20 דקות.
מוסיפים מים רותחים אם צריך.

אופציונלי: משזפים בגריל בתנור 5 דקות.
מגישים חם.







צילום: נמרוך סונדרס מתכונים וסטיילינג: רון יוחננוב

חוברת מתכונים בשרית לחג השבועות

עם השף רון יוחננוב

50
משנת 1976

רמי לוי שיווק השקמה סל הקניות הזול במדינה!

