



פאטוש טלה בזעתר ודבש

הטלס הלבנש מקבל כאן לא רק הטעם של שיסודי בשר טאטום, אלא גם טעם אצטון עם שני טעמי ענבים שזו הווקרד. למה א כלום מאחורי, טעמנו תמיד יש בבית, נקלס ומצוינים לטלס את הקראנציות הברזיות.

חומרים ל-2-4 מנות

- 1 פיתה
- לכשר:**
- 1 כף זעתר
- 1 כפית דבש
- קליפה מגוררת מ-1 לימון
- 1 כף שמן זית
- מלח

200 גרם בשר טלה נקי (שוק, סינדה או סילת) חתוך לקוביות

סלטים:

- 1/2 כוס ענביות שזי תמר המצות
- 1/2 כוס ענביות שזי משובצות המצות
- 1 מלפפון חתוך לקוביות
- 1 בצל ירוק טרוס דק
- 3 אצוניות טרוסות דק
- 1/2 מלפל חריף טרוס
- 1/2 אבוקדו טרוס לחתוב
- 10 עלי מנטו
- 10 עלי ספרדיליה
- חץ פחוס מ-1/2 לימון
- 3 כפות שמן זית

מלח

לכמשה:

לכאנה

כ **חמישים את הבשר:** משריבים בקערה זעזר, דבש, קליפת לימון, שמן זית מלוח ומשחים את הבשר בתערובת במשך לילה. משחים על שיסודים.
 כ **מחממים** הגזר ל-200 מעלות.
 כ **שולים** את המיניסטים בתנור כ-5 דקות (או על גחיל) עד שהם נחממים וצלילים. משחים את התמר דלוק.
 כ **אופים את הפיתה:** שוחכים את הפיתה לשני שבועים, מלחים שמן זית ואופים עד שהיא נפוחה. קורעים את הפיתה לאימת קטנות.
 כ **מרכיבים את המנה:** משריבים בקערה את המיני הטלס עם הבשר. מרחים טעם לכאנה בצלחות הנפשה ומשחים מעל את הטלס.

סלט ענביות עם נקניקיה מפורקת

ירוק נקניקיות זו דרך נאה ומהירה להכנת קאזא. הימרון הגדול הוא שהבשר כבר מתובל ובעל אחר שזמן מדיק, חפונ, כמנך, שהנקניקיות יהיו באימת טובה ומקור קאזא וטחך. כמו אלו של המרקטאיר אן סלטר.

חומרים ל-2-4 מנות

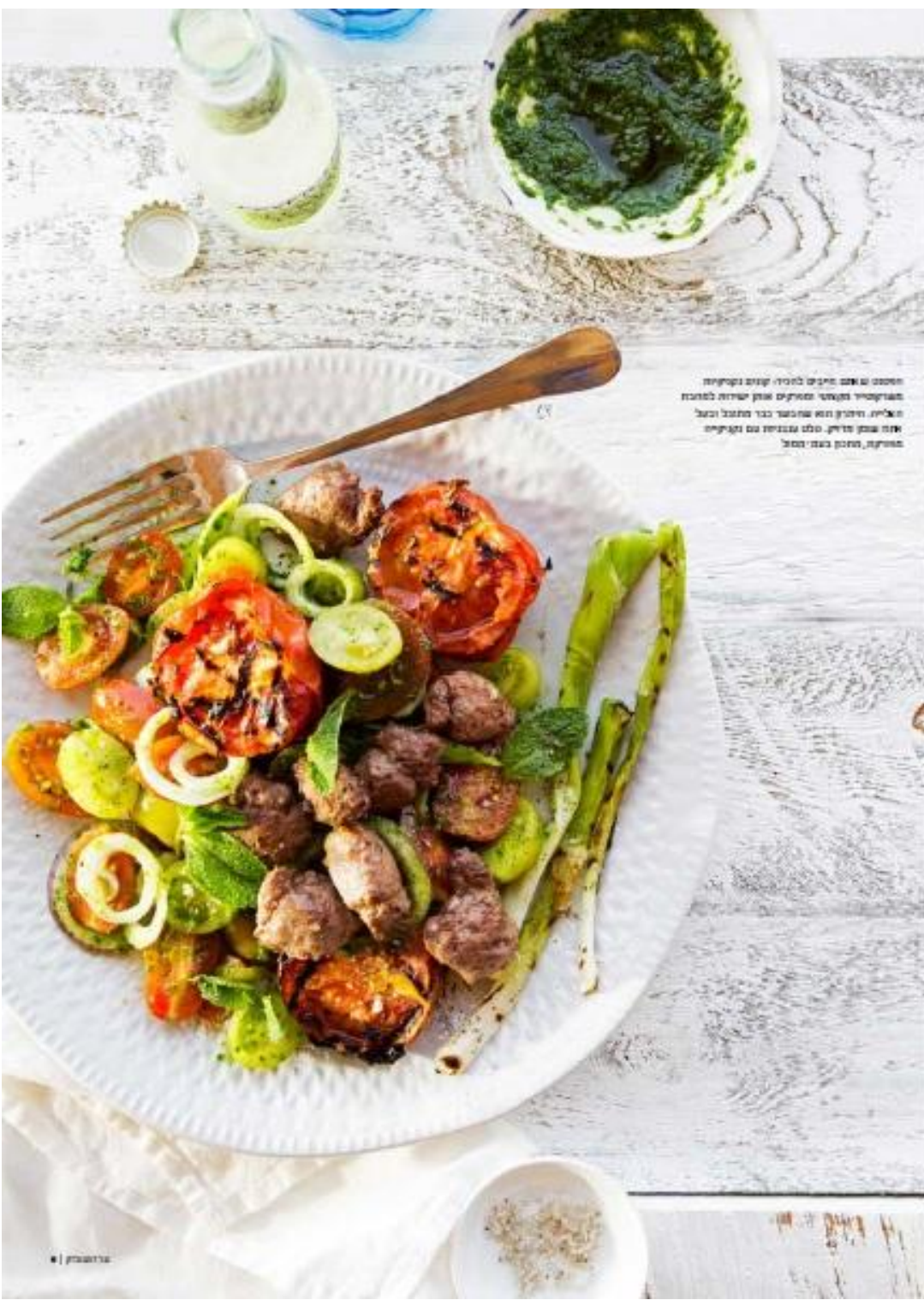
- שמן זית
- 2 נקניקיות טלה
- 2 ענביות תמר המצות
- 2 בצלים ירוקים
- 400 גרם ענביות שזי ממוסם טעום (תמר, טוקולד, מאבות ירוקות) המצות
- 1 בצל קטן טרוס דק
- 1/2 כוס עלי מנטו
- 1 כף ספסו ספרדיליה (ראו מתכון **בעד-1**)
- 1 כף שמן זית

כ **שולים את הנקניקיה:** מחממים שמן זית במחבת על להבה גבוהה, מורקים את קצה הנקניקיה מהחמטות דוחכים את הבשר החוצה במרת הימים לכדורים קטנים ושירות לחתבת. מקיאים 2-3 דקות עד שהבשר מתך.

כ **שולים את הירקות:** שולים ענביות תמר במחבת שוללהנה גבוהה או בגחיל עד שמן ארובות.

כ **שולים** בצלים ירוקים באימת חתבת או בגחיל עד שהם ארובים.

כ **מרכיבים את הטלס:** משריבים את המיני הטלס עם כדורי הבשר והירקות המצלים.



הטלס זה אדם חייבים להיות קרוב נקניקיות המרקטאיר קאזא מפורקת אמן שירות לחתבת האליה. הימרון הוא שזמן מדיק, חפונ, כמנך, אחר שמן זית. סלט ענביות עם נקניקיות מפורקת, תרופת בעד-1

סלט עשבים קצוצים עם טרטור פילה בקר

סטייק טרטור מוגש בדרך כלל כמנת סחיפה מקטרת. כאן הוא משתלב בסלט שהוא תזונה של טעמים ומרקמים – שקדים קלויים, קרם חציל מעושן, תערובת ארוגמנית של עשבי תיבול, אגס מתוק וחלמון. אפשר להוסיף את הסלט מנותי בשר אבותיים שונים – יילה, שישל, סמטה או אנדוקס – רק חשוב שיהיו נקיים משמן.

החומרים ל-2 תחת ברינג בקוטר 5 ס"מ:

- לטרטר:**
 200 גרם פילה בקר בסמפי חודר (הוסיפו מתמקד כעשרה לפט ההכנה) החוץ לקוביות בגודל 2/2 ס"מ
 2/2 בצל שאלוט קצוץ דק מאוד
 1 טיפלה אשפזי קצוץ
 סלמל שחור גרוס
- לסלט:**
 2/2 כוס על גבעת קצוצים דק
 1/4 כוס על סטרנדיליה קצוצים דק
 2/2 אגס קלוי מנוק מהליכה החוץ לקוביות בגודל 2/2 ס"מ
 1/2 כוס סלמל אדום חרוץ קצוץ דק
 3 כמות שנת דלת
 סוף סתום מ-2/2 חלמון
 1 ק"ף שקדים קלויים קצוצים
 סלה
- להכנה:**
 קרם חציל (ראו מתכון)
 1 חלמון
 שמן זית (ראו מתכון)

כמו משרביים את חומרי הטרטר בקטרה.
 כמשרביים את חומרי הסלט בקטרה נפרדת.
 כמאקום את קרם החציל ללחות הגבוהה, מוסיפים עליו זית, משריפים בתבואה את הסלט ודוחסים היטב בעזרת כף. מוסיפים על הסלט את הטרטר ודוחסים היטב. משריפים את הרינג. מוסיפים את החלמון על הטרטר, ויוקס שמן זית טיפס קרם החציל ומוסיפים מר.

טיפ: לטרטור חופשי יותר – מוסיפים את הסלט ללא הרינג. משרביים את כל החומרים בחופשיות ומוסיפים על קרם החציל.

קרם חציל

קרם החציל העשוי מלעגל מוסיף טעם לסלט הטרטר, אך הוא מוסיף גם בסיס שהוא ומתאים למצרכים לכריכים – המיילד או אף שילבו את הכמויות השמנה את מה שמתר בקוטר עד 5 ס"מ.

- 1 חציבל טלוי וקלוי
 2/2 כף שמן זית קצוץ
 1 כף סלמון
 סלה וסלמל שחור גרוס
 3 כמות סלמל
 100 מ"ל (2/2 כוס סתום 2 כמות) שמנת מתוקה

כמו מוסיפים את החומרים במשך זמן עד לקבלת מרקם חלק.

מבין אף הרינג

פסטו פטרנדיליה ושמן זית

3 מרכיבים הוסיפו חוץ 2 דקות ל-2 מוצי מוזה שימוש במכנית: מוסיפים במשך זמן ארוך פטרנדיליה, 1/4 כוס שמן זית ו-2 שיני שום עד לקבלת מוזה חלקה ואידיה. מוסיפים עד שהשמן אף ומשריפים אותו מהסמט. משלבים את הפסטו בסלטים (למשל במלט עשבונית בצמר 77) או משתמשים בו כמפתח לכריכים, כרוטב לסמטה או כחיסול לעוף, לרנס ולבשר. השמן הזית מוסיף לחממת רמנים או בקישוט מנות. אפשר לשמור את הפסטו בקוטר עד גבוהים.



סטייק טרטור אינו חייב להיות מנת פתיחה מוקפדת. כאן הוא משתלב בסלט מרובה טעמים ומרקמים – עם שקדים קלויים, קרם חציל מעושן, מנוון עשבי תיבול, אגס מתוק וחלמון נא

סלט ניסואד עם נלילות חזה עוף עטופות בבייקון

החפץ האדמה, שהם חלק מהניסואד הקלאסי, הושמעו כדי לרצו מנה קלילה יותר, זאת מקומה של המנה הממו נלילות פריכות של עוף, בייקון ומרחה. את המלפפונים עם הרחיים (כמו אל שבחשפון) אפשר להחליף לעגום בשוקי אכחים או ביטלה הגימחה.

חומרים ל-4 חמט:

לחמט:

1/4 כוס שמן זית

3 כמות מין למסן

1 ק"ף חמץ שרי

2 מלחים של אשוחי קמחים

1/4 כמות חרדל דיוקן

2/2 טון שום קצוץ

מלח ומלסל שחור גרוס

לנלילות חזה עוף:

4 רחשות בייקון חמטון

4 עזי מרחה קמחים

1 מרחה חזה עוף (מטפול) חמטון לרששות כחמט 4-5 מיט ובאורך

1-2 מיט

מלח

לסלט:

1/2 כוס אמת עזב

1/2 כוס חמטילי אמת מנה

חמטן ששעות ירוקה

1 לב משה ערבית מוארד למלס

1 עולט לבן א מנול מוארד לעלים

1 אגונות מרחה דק

2/2 אנוקודו פרוס לוחט

5 עטונות שרי חמטון

4 מלפפונים קמחים א

2/2 כוס מנול מרחה דק

חמטן זית קלמטה מנולעגום

4 עזי ביולקום מנול

1 ק"ף אלסום ממונים

להמשה:

2 ביטס

כ משרבבים את כל חומרי הרמט באמת.
כ **חמטום את נלילות העוף**: ממיים על כל רחשות בייקון עלה מרחה רחשות חזה עוף ומנולעגום לנלילה (אפשר לייב את הנלילות עם קיטום). מלוחטים מרחה, ממיים מטט שמן זית, מלוחטים כל נלילה ומרחה עד שהחמץ מלכין והבייקון קיטום.
כ **חולטים את הירקות**: חולטים את שני סוגי האגונה והששעות בשום חמטום 1-2 דקות עד שהם רכים בשילה ומקמטם חוץ. מענחים שיל לשי קרת וממנים.
כ **חמטום את הבריטום**: מעשלים ביטס במשך 7 דקות בשום חמטום ומענחים שיל לשי קרת. חמטום לרובטים.
כ משרבבים בקערה את חמטום הסלט והרוטב, מענחים לאלות הנשה ומאדרים מעל את הבריטום ומת נלילות העוף.



סלט שומר, סברס ושייטל צרוב

שומר ותפוחים זהו שידוך קלאסי, אלא שהתפוחים לא במסכתם בחודשי הקיץ, שילד הסברסים – בשיאם. הם הינם מתוקים ומשומנים נטול עם השומר הקראנצ'י. טעמי האגוז של השומר מהדהדים גם בתערובת התבלינים שבה משרה הבשר לפני שהוא עולה לאיגוז קצר במחבת ומאגרוף לשאר התבנים בסלט הקצוי העסיסי הזה. אפשר להתחיל את השייטל במתאים דקים אחרים, כמו נחת קצבים או סיגולה.

חומרים ל-4 חמתי:

לשייטל צרוב:

- 300 גרם שייטל מיוען בנתח אחד
- 1 כף זרעי אגוז
- 1/2 כפית סליל שחור נחם
- 1 כפית זרעי סוכרית שלמים
- 2-3 כמות שמן זית

לסלט:

- 2 שקיות שומר (עם העלים העדינים) פרוסת לרצועות דקות והאוכות
- 2 מלפפונים החמים לרצועות דקות או למחצית
- 2 סברסים קלויים ומרוסים
- 1/2 בצל סגול פרוס דק
- 2 כמות שמן זית
- 100 מ"ל-150 למוץ
- 2 כמות סיסטוקים קלויים

- 0 חממים את השייטל: משרבים את התבלינים בקשתית.
- 0 מבריינים את הבשר במעט שמן זית ומפוחים אותו בתערובת התבלינים. מנחים בתבנית, שומים במילוך נגוד ומעבירים למקרר למשך לילה.
- 0 מורחים את הכנה מהמקרר כשעה לפני הצריכה. מלהיטם היטב מחבת כבדה ללא שמן ומשרים את הבשר כ-2 דקות מכל צד עד לרזנה מדומ-רוי. ממתינים כ-20 דקות ומורסים דק.
- 0 מורכים את הסלט: משרבים את הומי הסלט למעט הסיסטוקים. משררים בבלחת הגשה, מפוחים את הסיסטוקים ומפחים מעל את פרוסת השייטל.

שומר ותפוחים זהו שידוך קלאסי, אלא שהתפוחים לא במיטבם בחודשי הקיץ, ואילו הסברסים – בשיאם. טעמי האגוז של השומר מהדהדים בתערובת התבלינים שבה משרה הבשר לפני שהוא נצרב קלות במחבת ומצטרף לסלט העסיסי



סלט תירס, כוסברה ובשר טחון בוויניגרט שקילה

סלט עם שילובים וגושים מהמטבח המקסיקני. בשביל לחץ את המלכה חייבים חרוט טרי ומתוק מאוד. זה החרוט הממותנים תחת השם 'טילי', שזכו לכינוי 'סופר סוויטי', הם המתאימים ביותר. בטבעד לחרוט מתוק המכיל אחוז סוכר נודדים שהשישים במהירות למיץ, המסור סופט מכל 100 גרם אחוזי סוכר שמתחילך המיכתם למיץ או יותר, ולכן טעמו המתוקים נשמרים גם לאחר הנישול למעשה, כשהוא ממש טר אף שורך לבשל אותו בכל, לכל היותר אישור לחלוט אתו כדקה ביום החמים.

חומרים ל-2-4 בעות

לבוניגרט שקילה:

- 1 כף סרוס אגבה או דבש
- 1 כף שקילה
- 3 כמות שמן זית
- מיץ מ-1 ליים

לסלט:

גרעמי חרוט טחום מ-2 קבלים (עדיף מתן סול)

- 1 ליים סרוס דק מאוד
- חופן עלי כוסברה קצוצים
- 1 סלסל ארום חרוף סרוס דק
- 2 כמות בוטנים קלויים קצוצים
- 3 כף באל סנוול סרוס דק

לבושר:

- 200 גרם בשר בקר (מזאן) טחון גם
- חופן עלי כוסברה קצוצים
- 1 טן שום כתושה
- 2 סלסלי ציטוסלה כבושים או סלסלים ארומים חרוטים קצוצים

שמן זית

להמשה:

- 2 כמות שמנת חמומה

- משריבים את חומרי הרוטב באנחה.
- משריבים את חומרי הסלט בקערה ומעבירים לאלחת העשות.
- ממיסים את הבשר: משריבים את חומרי הבשר מלבד שמן הזית בקערה.
- מתמיים שמן זית במחבת ומסכים את המעורבת תוך כדי ערבוב עד שהבשר שחום ומבושיל.
- מרטיבים את המנה: מוסיפים את הערובת הבשר על הסלט ומיסיים מעל הלולית של שמנת החמומה.

זני החרוט הממותנים תחת השם 'טילי', שזכו לכינוי 'סופר סוויטי', הם המתאימים ביותר לסלט. כשהחרוט ממש טר אף שורך לבשל אותו כלל

