



בשרי / חלבי / פחית  
קל / בינוני / מריבב

## פרגיות עם צ'ילי

פרגיות מתקתקות, טעמות ומצלחות שמכינים במהירות ומקפצים במחבת או אפיס בתנור עד להזהבה. יש לרין מראה של מנת רושם, והן מתקבלות מפזן עד מצע ארוז או פירה.

### אופן ההכנה

מריסים את הבצל לרצועות ואת הפטריות לרביעים ומטגנים בשמן עד שהבצל הופך לשקוף. הופכים את הפרגיות ל-2, מוסיפים אותן לסיר הבצל, מתבלים ברוטב צ'ילי, סילאן, שום גביש ומלח, מערבבים עד שהפרגיות מغطות מכל הכיוונים. להקפצה ממשיכים לטקן תוך כדי ערבוב עד שהפרגיות מטוגנות מזהובות יפה (כ-20 דקות). זורים שומשום, מטגנים עוד 3 דקות ומגישים. לצליה בתנור: מעבירים את כל ההערובת לתבנית, ואפיס בחום של 180 מעלות למשך 20-30 דקות או עד שהפרגיות מזהובות יפה.

### מצרכים

|                          |
|--------------------------|
| בצל                      |
| סלסלת פטריות (לא חובה)   |
| 3 כמות שמן               |
| קילו פרגיות              |
| 2-3 כמות רוטב צ'ילי מחוק |
| כף סילאן                 |
| כפית שום גביש            |
| מלח                      |
| לעיסור:                  |
| כף שומשום                |

חשוב לבדוק שהפרגיות מכונות היטב. ניתן לטעוץ מזלג באחת הפרגיות ולבחון האם היא מפרשה מיצים אדומים. אם כן – סימן שהיא עדיין לא מוכנת. ניתן גם לחתוך מעט לעומק ולראות אם צבעה השתנה מורוד ללבן גם בפנים.

טיפ



3

2

1



בשרי / חלב / מרחה  
קל / בשרי / מרחה

## סלמון מתוק עם בצל מטוגן ופטטריות

סלמון מדהים שלוקח את כל ההצגה בשולחן - גם מבחינת הטעם המיוחד וגם מבחינת המראה המעוצב. כל מילה מיותרת.

### מצרכים

|                                          |
|------------------------------------------|
| פילה סלמון                               |
| כ-10 פטריות פורטובלו או שמבינין (סלסילה) |
| בצל                                      |
| 10 שיני שום                              |
| 4 כפות שמן                               |
| 3 כפות סילאן                             |
| 2 כמות רוטב צ'ילי מתוק                   |
| כף גדושה שום כתוש                        |
| מלח                                      |
| חופן פטרוזיליה קצוצה                     |
| שמן זית לדילוף                           |

### אופן ההכנה

מפשירים את הסלמון לילה במקרר. אם הפילה טרי - ניתן להשתמש בו מידית. מחממים תנור לחום של 200 מעלות. קוצצים את הפטריות לקוביות, חותכים את הבצל לרצועות ומרסים את שיני השום למרוסות. מטגנים הכל במעט שמן על אש נמוכה עד להזהבה יפה ושומרים בצד. חורצים בסלמון קוביות - מסי אורך גסי רוחב, אך משאירים את העור שלם. מערבבים בצלוחית את הסילאן, הרוטב צ'ילי והשום הכתוש ומברשים את הסלמון היטב גם בין חריצי הקוביות. זורים מלח על כל הסלמון. מורחים את הערבות הפטריות המטוגנות על כל הסלמון, ומעד זה מפזרים את הפטרוזיליה הקצוצה. מזלפים שמן בנדיבות ומכניסים לאפייה בתנור הרחוח למשך 17 דקות. מכבים את התנור ומשאירים את הסלמון בתנור (וכשרתנור סגור) לעוד 15 דקות. אם מחממים על הפלטה - יש דקירת בחשבון ולא להשאיר דקות נוספות. בתנור הסגור אלא להמשיך חמם בכלטה וזה כדי שהדג לא יתייבש.

טיפ  
לא ממליצה להשתמש בפטריות משימורים, הטעם העשיר מגיע דווקא מהפטריות הטריות.



1



2



3





בשר / חלב / מרחה  
קל / ביצים / מורכב  
כוס 240 מ"ל

## מאפינס בצל ופטריות

פשטידה קלילה, טעימה ומהירה.  
אני אוהבת להגיש אותה בתבניות מאפינס אישיות, אך כמובן אפשר להכין אותה גם בתבנית ביסנית רגילה.

### אופן ההכנה

קוצצים את הבצל לקוביות ואת הפטריות לחתיכות בינוניות-קטנות ומערבבים עם שאר הרכיבים.  
משהים את התערובת מעל שטחים כדי שהבצל יתרכך.  
מזהים לתבניות אישיות או לתבנית אינגליש קיק עד 4 מהסבה ואופים בתנור בחום של 180 מעלות עד להזהבה. מוציאים מהתנור כאשר קיסם שנכנע במרכז התבנית יוצא יבש.

### מצרכים

|                          |
|--------------------------|
| 4 בצל בינוני קטן         |
| תבנית שימורי פטריות      |
| 3 ביצים                  |
| 1 כוס קמח                |
| 1 כוס מים                |
| אבקת אפייה               |
| כף אבקת מרק בצל / פטריות |
| 3 כמות שמן               |
| פלפל                     |
| מלח                      |

חייבת לציין שבמתכון הזה יש טיפ שעליתי עליו די בטעות, והוא התברר כטיפ חשוב: אחרי שאני מכינה את העיסה, אני משהה אותה כ-4-5 שעות עד שהבצל שבתוכה מתרכך. כך הופכת הפשטידה למאפינס אוורירי, ולא מתקבלת פשטידה שבתוכה בצל נגיס.

טיפ



1



2



3