



ערוץ האוכל

חוברת מתכונים לכל המשפחה









מה בתפריט?

פיצה מהירה במחבת של חן במטבח ---- 3
ספגטי אדום כמו בגן עם תוספת נקניקיות ---- 4
פתיתים אדומים קלים להכנה ---- 5
קציצות ברוטב עגבניות קלות להכנה ---- 6
פיצה ללא התפחה לממהרים של קרן אגם ---- 7
ג'חנון מאפס של קרן אגם ---- 8
סושי לילדים של עדן הראל ---- 9
שניצלונים שילדים הכי אוהבים של תמרה אהרוני ---- 10
עוגיות מגולגלות שוקולד מ-6 מרכיבים ---- 11
עוגיות שוקולד צ'יפס רכות ---- 12
פסטה בולונז קלאסית הכי קלה להכנה שיש ---- 13
כנפיים בצ'ילי של ג'קי אזולאי ---- 14
המבורגר ביתי ---- 15
סופלה פונדנט שוקולד של שיראל בלנק ---- 16
שניצל תירס ביתי ---- 17
עוף מטוגן ממש כמו ב- KFC ---- 18
אורז אדום כמו של סבתות ---- 19
מתכון לפנקייק ב-10 דקות של אפרת סיאצ'י ---- 20
קרפ צרפתי ב-10 דקות ---- 21
כדורי שוקולד קלים להכנה ---- 22
פסטה שמנת ופטריות ---- 23
מתכון לפסטה רוזה מוקרמת וטעימה בטירוף ---- 24
חזה עוף במרינדה ב-10 דקות עבודה ---- 25
שניצל עוף קריספי בציפוי מטריף קל להכנה ---- 26
עוגת שמרים שוקולד מושלמת ---- 27
בראוניז פרווה ב-10 דקות של חן במטבח ---- 28
קוביות חזה עוף מוקפצות ברוטב מתקתק של חן במטבח ---- 29
נודלס מוקפץ עם עוף קל להכנה ---- 30
עוגת שוקולד לילדים שגם מבוגרים אוהבים ---- 31



פיצה מהירה במחבת

של חן במטבח

מצרכים:

לבצק:
¾ 1 כוסות קמח (כ–250 גרם)
½ כף שמרים יבשים
¼ כפית אבקת אפייה
¼ כפית אבקת סודה לשתייה
1 כפית מלח
½ כף סוכר
1 ביצה
2 כפות שמן
1 כף חומץ
1 כוס מים חמימים (160 מ"ל)

לרוטב עגבניות:
½ קופסת עגבניות מרוסקות (200 ג')
או כ–3 עגבניות טריות טחונות בבלנדר
1 כפית רסק עגבניות
1 שן שום כתושה
½ כפית סוכר
½ כפית מלח
½ כפית אורגנו יבש
½ כף שמן זית
מעט פלפל שחור

הגבינות:
150 גרם גבינה צהובה מגורדת
100 גרם גבינת מוצרלה מגורדת

לתוספת קראסט ממולא במוצרלה:
אצבעות מוצרלה

אופן ההכנה:

1. לשים את הקמח במסננת ולסנן לתוך קערה.
2. להוסיף את השמרים, אבקת אפייה, אבקת סודה לשתייה, מלח וסוכר. לערבב עם כף עץ.
3. להוסיף את הביצה, שמן וחומץ. להתחיל לערבב ולהוסיף בהדרגה תוך כדי ערבוב את המים החמימים.
4. לערבב היטב את הבצק לבצק חלק ללא גושים של קמח, כ–3–2 דק'. לכסות את הקערה בניילון נצמד.
5. לשים בתחתית התנור (תנור כבוי) תבנית עמוקה ולמלא אותה במים רותחים. לשים את קערת הבצק על רשת מעל המים הרותחים ולסגור את דלת התנור (ראו בסרטון).
6. לתת לבצק לתפוח כ–20–15 דקות.
7. בינתיים אפשר להכין את רוטב העגבניות. לערבב בקערה את כל המצרכים של הרוטב.
8. לאחר שהבצק קצת תפח, לשים במחבת ברזל או מחבת רגילה שאפשר להכניס לתנור, 2 כפות שמן זית. למרוח היטב את השמן בכל המחבת.
9. לשים את הבצק במחבת ובעזרת ידיים משומנות לפתוח את הבצק ככה שיכסה את כל פני המחבת. לשמן קצת עם אצבעות הידיים, את פני הבצק מלמעלה.
10. לשים את המחבת עם הבצק על אש בינונית ולטגן כ–6–5 או עד שהבצק מלמטה מתחיל להזהיב.
11. מניחים אצבעות מוצרלה בקצוות הבצק ומגלגלים כך שיווצר קראסט ממולא בגבינה.
12. בינתיים לחמם את התנור על מצב גריל, 250 מעלות ולהוציא את התבנית עם המים הרותחים שהייתה בתנור.
13. לשים את הרוטב על הפיצה, לשים גבינות ממש עד הסוף, שייגעו במחבת (ככה הגבינות נהיות קריספיות וטעימות) ולסדר מעל תוספות שאוהבים.
14. להכניס לתנור לאפייה של כ–4–2 דקות או עד שהגבינות נמסות ומעט מזהיבות.
15. לתת לפיצה להצטנן מעט, להעביר סכין מסביב, בין הפיצה למחבת, לחתוך למשולשים ולהגיש. אם אתם מכינים במחבת עם ציפוי נון–סטיק, אני ממליצה להוציא את הפיצה מהמחבת ואז לחתוך. לא כדאי לחתוך כשהיא במחבת, כי זה יכול לשרוט אותה.

הערות וטיפים של חן: 1. אפשר להכין גם בסיר נמוך/סיר סוטאג' שמתאים לתנור.
2. אפשר להכין גם בסיר נמוך\ סיר סוטאג' שמתאים לתנור. טיפול במחבת ברזל (ללא ציפוי)– בסיום השימוש יש לשטוף אותה עם סקוטש ומים חמים. (כעיקרון לא אמורים לשטוף עם סבון כלים כי זה מוריד את שכבות השימון, שאלה בעצם יוצרות את שכבת הנון סטיק הטבעית של המחבת, אבל לפעמים יש לכלוך עקשן ואז אני כן משתמשת במעט סבון). אחרי השטיפה במים, לנגב היטב ולשים אותה על אש בינונית שכל הלחות תתאדה. לשים כפית שמן ובעזרת נייר סופג לשמן את כל פני המחבת. לכבות את האש ולתת למחבת להתקרר.
3. טיפול במחבת ברזל (ללא ציפוי)– בסיום השימוש יש לשטוף אותה עם סקוטש ומים חמים. (כעיקרון לא אמורים לשטוף עם סבון כלים כי זה מוריד את שכבות השימון, שאלה בעצם יוצרות את שכבת הנון סטיק הטבעית של המחבת, אבל לפעמים יש לכלוך עקשן ואז אני כן משתמשת במעט סבון). אחרי השטיפה במים, לנגב היטב ולשים אותה על אש בינונית שכל הלחות תתאדה. לשים כפית שמן ובעזרת נייר סופג לשמן את כל פני המחבת. לכבות את האש ולתת למחבת להתקרר.



קרדיט צילום: AdobeStock

ספגטי אדום כמו בגן עם תוספת נקניקיות

מצרכים:

חבילת פסטה ספגטי
2 כפות רסק עגבניות
4 כפות קטשופ
חצי חבילת נקניקיות
מים לפסטה
קורט מלח

אופן ההכנה:

1. מכינים את הפסטה לפי הוראות היצרן ושומרים חצי כוס ממי הפסטה.
2. במחבת מבשלים רסק עגבניות, פסטה, קורט מלח.
3. חותכים את הנקניקיות לטבעות בגודל ביס של ילדים.
4. מכניסים את הנקניקיות לרוטב ומוסיפים את המים.
5. מבשלים על האש כ-10 דקות עד שהנקניקיות מוכנות ומוסיפים לסיר את הפסטה ומערבבים.



קרדיט צילום: AdobeStock

פתיתים אדומים קלים להכנה

מצרכים:

חבילת פתיתים
3 שיני שום כתושות
שלוש כפות שמן
כף מלח
חצי כף מרק עוף
חצי כף פלפל שחור
1 וחצי כפות גדושות פפריקה מתוקה

אופן ההכנה:

1. בסיר נחמם שמן ונוסיף את הפתיתים והתבלינים.
2. טגן היטב בערך שלוש דק' עד שכל התבלינים נפתחים והפתיתים מקבלים צבע.
3. נוסיף על כל שקית פתיתים 4 וחצי כוסות מים רותחים.
4. רק לאחר שהוספנו מים חמים נוסיף את השום שכתשנו.
5. נסגור את הסיר ונבשל על להבה בינונית למשך 7 דקות.
6. נכבה את האש ונסגור את המכסה למשך עוד 10 דקות.



קרדיט צילום: גיא מועלם

קציצות ברוטב עגבניות קלות להכנה

מצרכים:

לקציצות:

500 גרם בשר בקר טחון טרי
4 קוביות בצל מטוגן דורות
4 קוביות פטרוזיליה דורות
1 כפית מלח
½ כפית פלפל שחור
1 כפית כמון
2 כפות שמן זית
1 ביצה
1/3 כוס פירורי לחם

לרוטב:

4 קוביות בצל מטוגן דורות
2 קוביות שום דורות
2 כפות שמן זית
1 כפית פפריקה מתוקה
1 כפית ראס אל חנות (אפשר להחליף בכמון)
2 כפות רסק עגבניות
1 פחית (400 גרם) עגבניות מרוסקות
1 כוס מים
1 כפית מלח
1 כפית סוכר
3 קוביות פטרוזיליה דורות

אופן ההכנה:

1. מוציאים לקערה את כל מרכיבי הקציצות ומערבבים היטב.
2. יוצקים קציצות בגודל הרצוי ומכדררים עם ידיים מעט רטובות.
3. מסדרים במגש ומניחים במקפיא עד שהרוטב מוכן (אם לא מכינים את הרוטב מיד, מניחים במקרר).
4. מניחים במחבת רחבה ועמוקה: 4 קוביות בצל מטוגן דורות, קוביות שום דורות ו–2 כפות שמן זית. מדליקים את האש על להבה בינונית.
5. מטגנים כדקה, מערבבים ומוסיפים פפריקה מתוקה, ראס אל חנות ורסק עגבניות. מטגנים ומערבבים עוד חצי דקה.
6. מוסיפים עגבניות מרוסקות, כוס מים, מלח וסוכר. מביאים לרתיחה ומערבבים.
7. מוסיפים את הקציצות, מחלישים את האש ומכסים. מבשלים כ–30 דקות. מוסיפים 3 קוביות פטרוזיליה דורות. טועמים ומתקנים תיבול אם צריך. מגישים חם עם קוסקוס/אורז/פירה.
8. ניתן להחליף בעוף טחון. זמן הבישול מתקצר ב–10 דקות.
9. קולפים את האבוקדו וחותכים לקוביות קטנות. מוסיפים אץ שאר המרכיבים לפי הרשימה. מערבבים, טועמים ומתקנים תיבול לפי הטעם.
10. מוציאים את הדג מהמקרר ומוסיפים את כל הרכיבים ברשימת המרכיבים, מערבבים, טועמים ומתקנים תיבול.
11. מניחים בטבעת 2 כפות מסלט האבוקדו, ומוסיפים 2 כפות מהטרטר מעל. מזליפים מעט שמן זית ומגישים.

*העמדת הטרטר כמו במסעדה היא פשוטה בעזרת טבעת מתכת עם דפנות גבוהות (חפשו במגירת מוצרי האפיה שלכם). במידה ואין כזו בבית, פשוט לוקחים גביע גבינה נקי, מורידים לו את התחתית ומשתמשים בו כטבעת.



קרדיט צילום: שניר (סופגי) גואטה

פיצה ללא התפחה לממהרים

של קרן אגם

מצרכים ל-2 פיצות בינוניות:

500 גרם קמח פיצה
לרידוד קמח דורום רימצ'ינטה
1 כף שמרים יבשים
2 כפות סוכר לבן
1/2 כף מלח
2 כפות שמן זית
250–300 מ"ל מי ברז

לרוטב:
1/2 כוס רוטב פיצה
תבלין אורגנו
1 שן שום כתושה (אופציונלי)
200 גרם גבינת מוצרלה פרסקה
1 גליל גבינת עיזים
זיתים שחורים ללא חרצן
מלח גס, פלפל שחור גרוס
עלי בזיליקום לקישוט

אופן ההכנה:

1. בקערת המיקסר מערבבים קמח פיצה, מלח, סוכר ושמרים יבשים.
2. מפעילים את המיקסר במהירות נמוכה ומוסיפים שמן זית ואת המים, תחילה מחצית מכמות הנוזל, ואז לאט לאט מוסיפים עוד עד שהבצק לא צריך יותר. אל תפחדו להוסיף מים כדי שהבצק לא יהיה יבש.
3. לשים למשך 10 דק' עד לקבלת בצק רך וגמיש. מעבירים את הבצק לקערה משומנת מעט בשמן זית ומגלגלים אותו כך שיצופו בשומן.
4. מכסים בניילון נצמד ובמגבת ומניחים בצד. בינתיים מערבבים את הרוטב עגבניות ביחד עם האורגנו. מי שאוהב יכול להוסיף שום כתוש.
5. מוציאים את הבצק וישר מתחילים לעבוד איתו מחלקים אותו לשני חלקים שווים, מכדררים כל חלק לעיגול ומניחים על משטח מעט מקומח.
6. בעזרת הידיים מתחילים לפתוח כדור בצק, עד שהוא מתרחב ונהיה עיגול גדול. אפשר כמובן לעשות את זה עם מערוך על משטח קצת מקומח.
7. מכדררים כל חלק לעיגול ומניחים על משטח מעט מקומח.
8. מחממים תנור ל-210–220 מעלות, ומכינים תבנית של התנור מרופדת בנייר אפייה.
9. בעזרת הידיים מתחילים לפתוח כדור בצק, עד שהוא מתרחב ונהיה עיגול גדול. אפשר כמובן לעשות את זה עם מערוך על משטח קצת מקומח.
10. מניחים את עיגול הבצק על נייר אפייה ובעזרת האצבעות יוצרים מעין מסגרת בשולי הבצק שהיא מעט עבה יותר.
11. מורחים 3-4 כפות מרוטב העגבניות, מפזרים מוצרלה, פרוסות גבינת עיזים, זיתים ומתבלים במעט מלח גס ופלפל גרוס.
12. מעבירים את נייר האפייה עם הפיצה לתבנית ואופים כ-15–20 דק' עד שהפיצה שחומה בחלקה העליון.
13. הערות וטיפים: אפשר להשתמש בקמח לחם או קמח חלה ואפשר גם קמח לבן.
14. על הפיצה אפשר לשים איזה תוספות שאוהבים.
15. מהכמות הזו יוצאות שתי פיצות יפות, אפשר כמובן להכפיל את כל המצרכים לכמות גדולה יותר.



קרדיט צילום: יוגב מאיר

ג'חנון מאפס

של קרן אגם

מצרכים ל-15-17 יחידות:

סיר ג'חנון קוטר 20/ 22
1 ק"ג קמח מניטובה לבן
1/3 כוס+2 כפות סוכר חום כהה דביק
1 כף מלח דק
10 גרם (שקית) אבקת אפיה
2 כוסות (480 מ"ל) מים
3 כפות דבש מהולות ב-½ כוס מים חמימים.
כ- ½ כוס שמן קנולה

לשימון הג'חנון:
350 גרם נטורינה
(בשימוש בחמאה יש להוריד כמות ל-250-300 ג')

תוספות והגשה:
3-4 כפות סילאן או דבש
5 ביצים להוספה לסיר

לרסק עגבניות:
4-5 עגבניות טריות טחונות לרסק
שמן זית
מלח גס
מעט מים חמים

לצלחת חריפים:
10 פלפלים חריפים ירוקים
שמן זית
מלח גס

אופן ההכנה:

1. במיקסר מערבבים מים עם סוכר חום ,המים עם הדבש המהול ומלח.
2. מוסיפים קמח ואבקת אפייה ולשים למשך 6-7 דקות עד שמתקבל כדור בצק חלק.
3. מכינים תבנית או מגש עם עומק וממלאים 1/2 בכ-1/2 כוס בשמן קנולה.
4. מחלקים את הבצק שלנו לכדורים במשקל 100 גרם כל כדור ומניחים אותם בתבנית.
5. מוזגים פנימה עוד קצת שמן, ומגלגלים את הכדורים בשמן כך שיצופו לגמרי בשומן.
6. מכסים בניילון נצמד ומניחים בצד למשך שעתיים לפחות, אפשר גם לילה במקרר.
7. מכינים משטח עבודה גדול ונח לעבודה כדי שתוכלו לפתוח את הכדורים .ממיסים נטורינה/ חמאה בקערה במיקרוגל (לא בטוח נשתמש בכולה אבל שיהיה לכם מספיק ליתר בטחון).
8. פותחים כדור בצק בעזרת הידיים על המשטח, אפשר בהתחלה מעט להיעזר במערוך.
9. ממשיכים לפתוח את הבצק כמה שיותר, ממש למתוח מהאמצע בעדינות לצדדים עד לקבל מלבן גדול ודקיק - ראו הדגמה בסרטון ההכנה של המתכון.
10. בעזרת הידיים מורחים נטורינה/ חמאה על מלבן הבצק, על כולו.
11. מקפלים את צד ימים של המלבן לאמצע ואת צד שמאל לאמצעמ עליו, עד לקבלת מלבן ארוך וצר.
12. שוב מורחים שומן בעזרת הידיים חמאה/מרגרינה על הבצק ומתחילים לגלגל אותו לגליל.
13. מניחים נייר אפייה בתוך סיר הג'חנון שלנו ואת הגלילים מסדרים בצפיפות ובקומות בפנים.
14. שופכים מעל הג'חנונים 3-4 כפות סילאן מלמעלה וסוגרים עם המכסה.
15. אני אוהבת להכניס פנימה גם ביצים שיהפכו לביצים קשות.
16. מחממים תנור ל-100 מעלות ומכניסים את הסיר למשך לילה שלם - מינימום 8 שעות ואפשר כמובן יותר.
17. לרסק עגבניות: בקערת בלנדר מוט מניחים עגבניות שטופות טריות, חתוכות לרבעים, מוסיפים שמן זית, מעט מים חמים ומלח גס וטוחנים היטב.
18. מוציאים ומגישים עם רסק עגבניות מרוסקות וחריף.



קרדיט צילום: נמרוד סונדרס

סושי לילדים

של עדן הראל

מצרכים:

לאורז:
כוס וחצי אורז סושי
¾ כוס חומץ אורז אצות
6 כוסות מים
2.5 כפות סוכר
כף מלח

מילויים:
300 גרם בורי טרי מלפפון
2 אבוקדו רך
פטריות פורטבלו ושמפניון פטריות מיובשות
בצל ירוק

מטבלים:
סויה
ג'ינג'ר
וואסאבי

אופן ההכנה:

1. משרים את האורז כ 20 דק' במים, לאחר מכן שוטפים טוב, עד שכל העמילן מתנקה.
2. שמים בסיר כוס וחצי אורז ומוסיפים כ שש כוסות מים מבשלים על אש גבוהה עד רתיחה ואז עוד 10 דקות על אש נמוכה.
3. במקביל מכינים את התחמיץ בסיר קטן על אש נמוכה – ¾ כוס חומץ, 2.5 כפות סוכר וכף מלח.
4. לאחר המסה מלאה ולאחר שהאורז נח כמה דק, מערבבים בעדינות את התחמיץ לתוך האורז. אחרי שהאורז מתקרר, לפחות לטמפ' החדר אפשר להתחיל לגלגל.
5. הכנת הירקות: בוחרים את הירקות שאוהבים וחותכים לחתיכות ארוכות ולא דקות מדי, אצלנו בעיקר אוהבים גזר, מלפפון אבוקדו פטריות ובצל ירוק. חופן פטריות נחתכות ועוברות בישול קל להוצאת הנוזלים וטיבול. פטריות יבשות שנקצצות בבסיס בלנדר
6. הכנת הדג: חותכים את דג הבורי הטרי לרצועות ארוכות.
7. לאחר שכל המרכיבים מוכנים ניתן להתחיל לגלגל.
8. מניחים אצה על מצע הגלגול, אורז כחצי ס"מ עובי וירקות בשורה, ומתחילים לגלגל. חותכים יפה בעובי שרוצים (עם ילדים קלטתי שעדיף בגודל ביס 1)
9. מוסיפים ליד בקעריות את הסויה ג'ינג'ר וואסאבי.



קרדיט צילום: נוי דקל

שניצלונים שילדים הכי אוהבים

של תמרה אהרוני

מצרכים:

500 גרם חזה עוף משוטח לשניצלים
2 ביצים
1 כף מייפל או דבש
1 כף חרדל
1 כף מיץ לימון
1 שן שום כתושה
מלח ופלפל
מעט עלי טימין

לציפוי:

1.5 כוס פירורי לחם
¼ כוס שומשום
מעט עלי טימין
מלח ופלפל
שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. חותכים את החזה לרצועות.
2. בשקית זיפלוק ייעודית מערבבים את הביצים עם המייפל, חרדל, טימין, מיץ לימון, גרידת לימון, שום, מלח ופלפל.
3. מכניסים את רצועות העוף לשקית, סוגרים היטב ומעסים את השקית עד שהעוף מצופה היטב בתערובת.
4. בשקית נוספת מערבבים את פירורי הלחם, השומשום, הטימין, מלח ופלפל.
5. מוציאים את רצועות העוף מהשקית מנערים היטב ומכניסים לשקית עם פירורי הלחם.
6. סוגרים את השקית ומשקשקים עד שהעוף מצופה היטב בפירורים מכל צדדיו.
7. במחבת רחבה מחממים שמן גובה של כ-1 ס"מ.
8. מוציאים את השניצלונים מהשקית, מנערים את עודפי הפירורים.
9. כשהשמן חם מטגנים בו את השניצלונים משני הצדדים עד שהם זהובים.
10. מגישים עם קטשופ, חרדל ומלפפון חמוץ.



עוגיות מגולגלות שוקולד מ-6 מרכיבים

מצרכים:

לבצק:

300 גרם קמח

100 גרם חמאה

2 כפיות אבקת אפייה

2 חלמונים גדולים

100 גרם סוכר

כוס נוטלה

אבקת סוכר לקישוט

אופן ההכנה:

1. מכניסים לקערה את מרכיבי הבצק, מערבבים ומעבדים.
2. מכניסים את הבצק לחצי שעה למקפיא.
3. מחממים תנור ל-180 מעלות.
4. מרדדים את הבצק על נייר אפייה למלבן.
5. מורחים כוס נוטלה באופן אחיד ומגלגלים את הבצק לגליל.
6. מניחים את הגליל בתבנית אינגליש קייק ומכניסים לתנור ל 35-40 דקות.
7. מוציאים מהתנור, מצננים מעט, מפזרים אבקת סוכר וחותכים לרצועות.
8. מגישים באהבה!



קרדיט צילום: AdobeStock

עוגיות שוקולד צ׳יפס רכות

מצרכים:

115 גרם חמאה רכה מאוד
חצי כוס סוכר לבן
1 כוס סוכר חום
1 ביצה בטמפרטורת החדר
1.5 כוסות קמח (155 גרם)
חצי כפית סודה לשתייה
חצי כפית מלח
חצי שקית סוכר וניל
220 גר׳ שוקולד חלב

אופן ההכנה:

1. מערבבים את החמאה המומסת והסוכר.מוסיפים את הביצה ומערבבים שוב.
2. בקערה נפרדת מערבבים את הקמח, את הסודה לשתייה, המלח וסוכר הוניל.
3. מוסיפים את החומרים היבשים לחומרים הרטובים ומערבבים.
4. קוצצים את השוקולד גס ומערבבים בתערובת.
5. יוצרים כדורים בגודל פינג פונג ומסדרים על תבנית אפייה עם נייר אפייה, מכניסים למקפיא ל שעה – שעתיים.
6. מחממים תנור על 180 מעלות, מכניסים את העוגיות לתנור ל-12–15 דקות (כל תנור שונה).



קרדיט צילום: גיא מועלם

פסטה בולונז קלאסית הכי קלה להכנה שיש

של עינב חקון

מצרכים:

500 גרם בשר בקר טחון
500 גרם פסטה יבשה
5 כפות שמן זית
1 בצל לבן גדול קלוף
1 גזר גדול קלוף
2 גבעולי סלרי ללא עלים
4 קוביות שום דורות
3 קוביות רוטב עגבניות ובזיליקום דורות
4 קוביות פסטו דורות
1 פחית עגבניות מרוסקות
1 כוס מים
1 כפית מלח
½ כפית פלפל שחור
קורט צ'ילי יבש גרוס
2 קוביות פטרוזיליה דורות

אופן ההכנה:

1. משחימים את הבשר: מחממים היטב מחבת טפלון רחבה על להבה חזקה, מוסיפים כף שמן זית ואת הבשר הטחון ומערבבים מדי פעם. לאחר כ4–5 דקות לאחר שכל הבשר השחים, מעבירים למסננת.
2. בינתיים קוצצים את הבצל, הגזר והסלרי לקוביות קטנות בסכין או במעבד מזון.
3. מעבירים את הירקות לסיר רחב על להבה חלשה, מוסיפים 5 כפות שמן זית. מטגנים כ5–6 דקות עד שהבצל מתחיל להפוך שקוף.
4. מוסיפים את הבשר המסונן, 4 קוביות שום דורות, מגבירים את הלהבה מעט,וממשיכים לטגן 3–4 דקות נוספות.
5. מוסיפים 3 קוביות רוטב עגבניות ובזיליקום דורות, פחית עגבניות, כוס מים ו–4 קוביות פסטו דורות.



קרדיט צילום: נופר בוגנים

כנפיים בצ׳ילי

של ג׳קי אזולאי

מצרכים:

8 כנפי עוף

למשרה:
1/2 כוס רוטב צ׳ילי חריף
2 שיני שום כתוש
1/4 כוס שמן זית
3 כפות סויה
מעט פפריקה מתוקה
מעט פלפל שחור
מעט מלח

להגשה:
מעט שומשום
1 גבעול בצל ירוק

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את כל מרכיבי המשרה.
2. מוסיפים למשרה את הכנפיים.
3. מעבירים את הכנפיים והמשרה לתבנית אפייה.
4. משרים את הכנפיים, במקרר, למשך 15 דקות לפחות (רצוי שעה) לספיגת טעמים מרבית.
5. אופים בתנור, שחומם מראש ל-200 מעלות, למשך 30 דקות.
6. הצעה להגשה: מפזרים שומשום ומעט בצל ירוק מעל הכנפיים.



קרדיט צילום: AdobeStock

המבורגר ביתי

מצרכים:

300 גרם שייטל טחון גס
450 גרם אונטריב טחון גס
250 גרם שפונדרה טחון גס
10 גרם (2 כפיות מלח)
15 גרם (3 כפיות) פלפל שחור טחון דק
200 מ"ל (1 כוס) משקה סודה
1 בצל קצוץ מטוגן עד להזהבה
5 לחמניות המבורגר
1 עגבניה פרוסה
5 עלי חסה רעננים
1 בצל פרוס
2 מלפפונים חמוצים פרוסים

לרוטב איולי ציפוטלה:
2 פלפלי צ'יפוטלה
1 שן שום
1 כוס מיונז

אופן ההכנה:

1. בקערה מערבבים את כל סוגי הבשר הטחון.
2. מוסיפים את משקה הסודה והתבלינים ולשים כדקה עד ליצירת תערובת אחידה (יש להימנע מלישת יתר).
3. מוסיפים את הבצל המטוגן ומערבבים עד להיטמעות אחידה בבשר.
4. יוצרים קציצות במשקל 200–250 גרם, בגובה 2 ס"מ.
5. מחממים מחבת כבדה (רצוי פסים) משומנת היטב ומניחים את הקציצות.
6. צולים משני הצדדים למידת העשייה הרצויה.
7. מכינים איולי ציפוטלה: לוקחים את שן השום ופלפלי הצ'יפוטלה, קוצצים דק ומערבבים לתוך המיונז.
8. על בסיס הלחמניה יש להניח חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ ובצל לפי הטעם.
9. מעל מניחים את הקציצה הצלויה. מגישים עם הרטבים מעל או לצד המנה.



קרדיט צילום: AdobeStock

סופלה פונדנט שוקולד

של שיראל בלנק

מצרכים:

125 גרם שוקולד מריר
75 גרם חמאה
60 גרם סוכר
ביצה L
חלמון
קמצוץ מלח
35 גרם קמח

אופן ההכנה:

1. נחמם תנור ל-190 מעלות טורבו.
2. נמיס בפולסים קצרים את השוקולד המריר והחמאה על להמסה מלאה ונערבב היטב.
3. נוסיף את הסוכר ונערבב , נוסיף את הביצה והחלמון ונטרוף מהר שהביצים לא יתבשלו.
4. נוסיף מלח וקמח ונערבב היטב.
5. נעביר לכלי – ניתן כלי סופלה / רינג / מנג'טים או כל כלי שתבחרו. חשוב לשים לך לשמן היטב – מומלץ למרוח בחמאה את הדפנות ואפילו לפזר שכבה דקה של סוכר כדי להצליח לחלץ.
6. אפה בתנור שחומם מראש עד שהדפנות יציבות והמרכז רוטט. נוציא, נצנן מעט ,נפדר באבקת סוכר, כדור גלידה ואתם בחלום!



שניצל תירס ביתי

מצרכים:

2 תפוחי אדמה
2 ביצים
120–150 גרם גבינה צהובה (גאודה, קשקבל וכולי)
100 גרם שיבולת שועל אינסטנט
2 כוסות גרעיני תירס קפואים או משומרים ומסוננים
מלח ופלפל
1 כוס פירורי לחם
5 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

1. מבשלים את תפוחי האדמה בסיר עם מים רותחים 25 דקות או עד שהם רכים. מקררים, אז קולפים, מעבירים לקערה גדולה ומועכים לפירה בעזרת מזלג.
2. מטגנים את פירורי הלחם על המחבת עד להזהבה, מכבים את האש וממשיכים לערבב.
3. מוסיפים לקערת הפירה את הביצים, שבולת השועל, המלח והגבינה הצהובה.
4. מוסיפים גם את התירס ומערבבים לתערובת אחידה ומעט דביקה.
5. אם התערובת מרגישה יבשה מדי, ניתן להוסיף עוד ביצה. אם היא מרגישה רטובה מדי, מוסיפים עוד שבולת שועל.
6. מניחים את התערובת במקרר ל–30 דקות למנוחה, מכוסה.
7. מחממים תנור ל–200 מעלות.
8. מכינים קערה עם מים ובעזרת ידיים רטובות יוצרים קציצות גדולות ושטוחות.
9. מצפים את הקציצות בפירורי הלחם הקלויים מכל הכיוונים ומניחים על תבנית עם נייר אפייה וברווחים ביניהם.
10. אופים במשך 15–20 דקות והופכים את השניצלים אחרי 6 דקות.
11. מגישים יחד עם מטבלים שאוהבים (מיונז, קטשופ, צ׳ילי).



קרדיט צילום: AdobeStock

עוף מטוגן ממש כמו ב–KFC

מצרכים:

2 כוסות קמח לבן
2 כפיות מלח
1+1/2 כפית טימין מיובש
1+1/2 כפית בזיליקום מיובש
4 כפות פפריקה
1 כפית אורגנו מיובש
1 כף מלח סלר
2 כפות מלח שום
1 כף פלפל שחור
1 כף אבקת חרדל יבשה
3 כפות פלפל לבן
1 כף ג'ינג'ר טחון
שמן לטיגון
כרעיים ורגליים (פולקה) עוף
קערה עם מים

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל התבלינים היטב ורק אחרי מוסיפים קמח ומערבבים עד שהתערובת נראית אחידה.
2. מחממים שמן במחבת ל–170 מעלות.
3. מחממים תנור ל–65 מעלות.
4. טובלים עוף (כרעיים או רגל) במים, מנערים וטובלים ומצפים בתבלינים.
5. מטגנים במחבת כ–15 דקות דקות לרגליים, יתכן וקצת יותר לכרעיים – הטמפרטורה בתוך העוף צריכה להגיע ל–82 מעלות.
6. מכניסים את העופות המטוגנים לתנור לעוד כ–15 דקות.
7. אם בוחרים להשתמש בכנפיים – 8–10 דקות טיגון.



קרדיט צילום: AdobeStock

אורז אדום כמו של סבתות

מצרכים:

2 כוסות אורז לבן
3 כפות רסק עגבניות
1כפית אבקת מרק עוף
1/4 כפית כורכום
קורט פלפל שחור טחון
1 כפית פפריקה מתוקה
1/2 כפית מלח
3כפות שמן קנולה
3+1/2 כוסות מים

אופן ההכנה:

1. שוטפים את האורז מתחת למים זורמים מספר דקות, מכסים במים ומשרים ל-10 דקות.
2. בינתיים מחממים סיר עם מים, ומכניסים את שאר הרכיבים.
3. מביאים לרתיחה ומכניסים את האורז אל המים ומכסים.
4. לאחר 10 דקות מנמיכים את האש, מערבבים ומכסים לעוד 10 דקות.
5. מסירים מהאש ומשאירים מכוסה ל-10 דקות נוספות.



מתכון לפנקייק ב–10 דקות

של אפרת סיאצ׳י

מצרכים:

1 כוס (140 ג׳) קמח לבן
1 כפית (5 ג׳) אבקת אפיה
1 שקית (10 ג׳) סוכר וניל (אפשר לשים כפית תמצית וניל + כף שטוחה סוכר)
2 כפות (25 ג׳) סוכר
1 ביצה
2 כפות שמן
1 כוס (240 מ״ל) חלב
קמצוץ מלח (מהמלחייה)
סירופ מייפל/ שוקולד (לא חובה)

אופן ההכנה:

1. מערבבים היטב את כל החומרים בקערה עם מטרפה עד לקבלת בלילה חלקה.
2. משמנים מחבת בחמאה וכשהמחבת חמה יוצקים את הבלילה למחבת בעזרת מצקת (של מרק).
3. לאחר כדקה, כאשר מופיעות בועות קטנות בחלק העליון של הפנקייק, הופכים צד ומשאירים למשך חצי דקה נוספת.
4. מומלץ להגיש עם סירופ שוקולד/ מייפל.



קרדיט צילום: AdobeStock

קרפ צרפתי ב-10 דקות

מצרכים ל-6-8 קרפים:

2 כוסות קמח
2 כוסות חלב
2 כפות שמן קנולה
4 שקיות סוכר וניל
2 כפיות תמצית וניל
2 ביצים

אופציות לתוספות:
חמאה, סוכר, נוטלה, ריבה, דבש, קצפת, פירות, גלידה, לוטוס, מייפל

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את כל הרכיבים בעזרת מטרפה, עד לקבלת תערובת סמיכה ולא גושית.
2. משמנים מחבת רחבה ומניחים על כיריים בחום בינוני.
3. יוצקים חצי מצקת ובעזרת תחתית המצקת מורחים את הבלילה על כל המחבת כך שתיווצר שכבה דקה (לא מידי) של קרפ.
4. מחכים חצי דקה, השוליים של הקרפ ייראו יבשים, הופכים לצד השני ומטגנים כדקה.
5. עורמים את הקרפים המוכנים על צלחת, מורחים איזה תוספת שאוהבים ומגישים.



קרדיט צילום: AdobeStock

כדורי שוקולד קלים להכנה

מצרכים:

250 גרם שוקולד מריר
250 מ"ל שמנת מתוקה
קורט מלח
300 גרם פתי בר

לציפוי:
קוקוס / קקאו / סוכריות שוקולד / קורנפלקס קצוץ / שקדים / אגוזים / קשיו קצוצים

אופן ההכנה:

1. שמים בקערה קוביות שוקולד ומחממים במיקרו להמסה.
2. מוסיפים קטרו מלח ושמנת ובסבבים של 30 שניות מחממים במיקרו עד להמסה ומערבבים לתערובת אחידה.
3. שוברים את הביסקוויטים ומוסיפים לתערובת השוקולד ומערבבים היטב.
4. מצננים במקרר ל-30 דקות.
5. מוציאים ומכדררים כדורים.
6. בצלחות נפרדות שמים את הציפויים שרוצים ומגלגלים את הכדורים בתוך הציפוי.
7. אפשר לזלול!



קרדיט צילום: AdobeStock

פסטה שמנת ופטריות

מצרכים:

חבילת פסטה שאוהבים
30 גרם חמאה
חצי גף שמן זית
300 גרם פטריות שמפיניון
2 שיני שום כתושות או קצוצות
3/4 כוס שמנת לבישול
1/3 כוס פרמזן מגורד
מלח ופלפל לפי הטעם
קורט תבלין אגוז מוסקט

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן ומניחים בצד.
2. מחממים במחבת חמאה ושמן זית על אש נמוכה.
3. קוצצים פטריות שמפיניון ומכניסים למחבת, מבשלים מספר דקות ומוסיפים מלח, פלפל ואגוז מוסקט.
4. מוסיפים שום ומבשלים 5-6 דקות נוספות על אש בינונית.
5. מוסיפים שמנת לבישול ופרמזן ומערבבים היטב כ-2 דקות.
6. מוסיפים את הפסטה לרוטב, מערבבים, טועמים ומתקנים מלח ופלפל ומגישים חם.



מתכון לפסטה רוזה מוקרמת וטעימה בטירוף

מצרכים:

300 גרם פסטה מבושלת
2 כפות שמן זית
2 כפות חמאה
1 בצל קצוץ
3 שיני שום
1 ק"ג עגבניות שרי (או רגילות) חתוכות
300 מ"ל כוסות קרם שמנת
3 עלי בזיליקום קצוצים
30 גרם גבינת פרמזן מגוררת
מלח לפי הטעם
פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. על אש בינונית נחמם שמן זית וחמאה.
2. מוסיפים את הבצל ומטגנים כ-5 דקות עד להזהבה.
3. מוסיפים את שיני השום ומטגנים 1-2 דקות.
4. מוסיפים את העגבניות החתוכות ומבשלים 10 דקות.
5. מנמיכים את האש ומבשלים כ-30 דקות עם מכסה, תוך ערבוב מדי פעם. במידה והתערובת סמיכה מדי, מוסיפים 1/4 כוס מים.
6. בזמן שהרוטב מתבשל- מבשלים בסיר נפרד את הפסטה עם מים רותחים ומלח. עד שהיא מתרככת.
7. לאחר מכן, מוסיפים את השמנת, גבינת הפרמזן, מלח ופלפל מבשלים כ- 3-4 דקות עד לרתיחה.
8. מוסיפים את הפסטה לרוטב המוכן ומערבבים.
9. מניחים בצלחת הגשה ומתענגים על הטעם!



קרדיט צילום: AdobeStock

חזה עוף במרינדה ב-10 דקות עבודה

מצרכים ל-4 חזה עוף שלם:

מרינדה מתוקה - חמוצה:
1/4 כוס שמן זית
מיץ מחצי לימון
4 כפות רוטב סויה
2 כפות חומץ בלסמי מצומצם
1/4 כוס סוכר
2 שיני שום מרוסקות
מלח ופלפל לפי הטעם
פטרוזיליה קצוצה (לא חובה)

מרינדה מתוקה:
1/4 כוס שמן זית
2 שום טחונות
3 כפות סויה
כף דבש
מלח, פלפל, כורכום

מרינדה לחזה עוף בטעם גריל:
1 כף תבלין לשווארמה / עוף בגריל
1 כפית כורכום
1 כפית פפריקה מתוקה
1 כף אבקת מרק עוף
1/4 כוס שמן זית
מלח ופלפל
4 כפות מים

אופן ההכנה:

נכון לכל סוגי המרינדות:

1. מכניסים לשקית קוקי את כל המרכיבים ומערבבים היטב.
2. מכניסים את חזה העוף לתוך השקית ומשרים למשך הלילה במקרר.
3. מכניסים לתנור שחומם מראש ל 200 מעלות ל-22 דקות.
4. מוציאים ואוכלים ליד סלט קצוץ, מנת אורז או פתיתים.



קרדיט צילום: AdobeStock

שניצל עוף קריספי בציפוי מטריף קל להכנה

מצרכים:

500 גרם חזה עוף
80 גרם קמח
2 כפיות פלפל
2 כפית אבקת שום
1 כפית פפריקה
2 כפיות מלח
80 גרם פירורי לחם
80 גרם קורנפלקס
1 כפית תבלין עשבי תיבול
1 כפית שום
2 כפות פטרוזיליה
2 ביצים
שמן לטיגון
2 כפית מלח

אופן ההכנה:

1. בצלחת 1 – מוסיפים את הקמח, פלפל, אבקת שום, פפריקה ומלח ומערבבים היטב.
2. בצלחת 2 – מוסיפים את פירורי הלחם, הקורנפלקס, פלפל שחור, מלח, שום, עשבי תיבול ופטרוזיליה ומערבבים היטב.
3. בצלחת 3 – שוברים את הביצים ומוסיפים את אבקת שום וטורפים היטב.
4. טובלים את חזה העוף היטב ומשני צדדיו בתערובת הביצה ואז בתערובת הקמח ולבסוף בתערובת הקורנפלקס.
5. לוקחים סיר רחב ושטוח מוסיפים שמן קנולה , ומחממים אותו לטמפרטורה של 160–170 מעלות. מכינים בצד רשת תנור שעליה תניחו את השניצלים המוכנים.
6. כשהשמן חם – מתחילים לטגן על להבה בינונית – כל צד כחצי דקה.
7. מוציאים את השניצלים ומניחים אותם על רשת הברזל.



עוגת שמרים שוקולד מושלמת

מצרכים:

לבצק:
250 גרם קמח לבן
1 כף שמרים יבשים
75 גרם חמאה מומסת
1/3 כוס חלב
1 ביצה בגודל מדיום (M)
1/5 כוס לבן
1/4 כפית מלח

למילוי:
ממרח שוקולד
חצי טבלת שוקולד חלב
חצי טבלת שוקולד לבן

לציפוי:
ביצה טרופה
מי סוכר
חצי כוס סוכר
חצי כוס מים חמים

אופן ההכנה:

1. לבצק: מערבבים בקערה את הקמח עם השמרים.
2. במיקסר וו גיטרה מערבבים את שאר המרכיבים עד שהם הופכים לתערובת אחידה ומוסיפים את תערובת הקמח.
3. מערבבים כ-5 דקות ומכסים את הקערה עם ניילון נצמד להתפחה.
4. את הבצק מתפיחים כ-5 שעות בחוץ או לילה במקרר.
5. למילוי: לאחר ההתפחה מרדדים את הבצק, מורחים את השוקולד, מפזרים את השוקולדים הנוספים מעל ומגלגלים לרולדה.
6. מכניסים את הרולדה למקפיא ל-15 דקות כדי שהבצק לא יהיה דביק ויהיה קל לעבודה.
7. חוצים את הרולדה, יוצרים את צורת העוגה ומעבירים לתבנית אפיה (אינגליש קייק). מכסים שוב את הבצק ומתפיחים כ-35 דקות.
8. אפייה: לאחר ההתפחה מורחים בביצה טרופה ומכניסים לתנור שחומם מראש על 170° ל30 דק' (עד שישחים והבצק יהיה מוכן).
9. הגשה: בזמן האפייה מערבבים חצי כוס סוכר וחצי כוס מים חמים ויוצרים מי סוכר.
10. כשהעוגה מוכנה מוציאם אותה מהתנור ומברישים אותה במי הסוכר.



בראוניז פרווה ב-10 דקות

של חן במטבח

מצרכים:

תבנית ריבועית 23X23:
4 ביצים גדולות
¾ כוס סוכר לבן
¼ כוס סוכר חום כהה
200 גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
¾ כוס שמן
1 כפית תמצית וניל
1 כוס דחוסה שקדים טחונים/קמח שקדים
¼ כוס אבקת קקאו
½ כפית מלח
100 גרם שוקולד מריר קצוץ

אופן ההכנה:

שימוש בכוס מדידה של 250 מ"ל.

1. לחמם תנור ל-180 מעלות. לרפד תבנית ריבועית בנייר אפייה ולשמן מעט.
2. להניח את קוביות השוקולד בקערית, לחמם במיקרוגל כדקה, לחכות כמה שניות ולערבב עד שהשוקולד נמס (אם עדיין יש גושים אז לחמם עוד). לחכות שיצטנן כ-2 דקות.
3. להניח את הביצים בקערה גדולה, להוסיף סוכר לבן וחום ולטרוף עם מטרפה ידנית עד שהתערובת מעט תפוחה ובהירה.
4. להוסיף שמן ותמצית וניל ולערבב. להוסיף את השוקולד המומס תוך כדי ערבוב.
5. להוסיף, שקדים טחונים, אבקת קקאו ומלח ולערבב עם לקקן.
6. להוסיף שוקולד קצוץ ולערבב.
7. להעביר את התערובת לתבנית ולהכניס לתנור לאפייה של כ-25 דקות או עד שקיסם הננעץ במרכז הבראוניז יוצא עם פירורים לחים מאוד.
8. לצנן לגמרי, להוציא מהתבנית ולחתוך לריבועים. לשמור בצנצנת עוגיות אטומה עד 2-3 ימים או במקרר עד שבוע.
9. אפשר לשמור את הבראוניז עד חודשיים במקפיא.



קוביות חזה עוף מוקפצות ברוטב מתקתק

של חן במטבח

מצרכים:

לעוף:
1/2 קילו חזה עוף חתוך לקוביות בגודל ביס (כ-1 פרפר שלם)
1 כף קורנפלור
1/4 כפית אבקת סודה לשתייה
1/4 כפית מלח
1 כפית שמן

לרוטב:
1/4 כוס סילאן (אפשר גם דבש)
3 כפות רוטב סויה
1/4 כוס מיץ תפוזים (אפשר גם מים)
3 שיניי שום כתושות
1 כפית קורנפלור
מעט שמן לטיגון
כוס אורז לבן
2.5 כוסות מים

אופן ההכנה:

1. מתחילים עם האורז: שוטפים אורז היטב, מכניסים לסיר, מוסיפים מים, מעט מלח ומביאים לרתיחה.
2. כשמגיעים לרתיחה, מנמיכים מעט את האש, מכסים את הסיר ומבשלים כ-20 דקות. מכבים את האש, מערבבים בעזרת מזלג את האורז (כדי שייצא אחד אחד) ומשאירים את הסיר מכוסה על הכיריים ל-20 דקות נוספות
3. לערבב את קוביות חזה העוף עם הקורנפלור, סודה לשתייה, מלח ושמן. להשרות כ-2 דקות ובינתיים להכין את הרוטב.
4. לערבב בקערה את כל מרכיבי הרוטב- סילאן, סויה, מיץ תפוזים, שום וקורנפלור.
5. במחבת גדולה ורחבה, לשים כ-2-3 כפות שמן ולחמם על אש גבוהה.
6. להוסיף את החזה עוף לסיר החם, להפריד את החתיכות אחת מהשנייה ולטגן בלי לערבב, עד שהעוף משחים מצד אחד (כ-3-4 דקות). לערבב את החזה עוף עד שאין יותר חלקים וורודים והוא הופך ללבן.
7. להוסיף את הרוטב ולטגן כ-3 דקות או עד שהרוטב מסמיך. אם הרוטב עדיין דליל מדיי אפשר להוסיף עוד כפית של קורנפלור מעורבב עם מעט מים.
8. להגיש עם אורז לבן (אני אוהבת אורז עגול) או נודלס ולפזר מעל מעט צ'ילי גרוס ובצל ירוק קצוץ.



קרדיט צילום: AdobeStock

נודלס מוקפץ עם עוף קל להכנה

מצרכים:

600 גרם פילה עוף
1 כף סויה
פלפל
2 כפיות אבקת אפייה
1 חבילת אטריות ביצים (250 גרם)
1 פלפל אדום
2 גזרים
1 ברוקולי
2 שיני שום

לרוטב:
2 כפות סויה
חצי לימון
3 כפות סרירצ'ה
1.5 כפות שמן קנולה
3 כפיות סוכר מגורען

לציפוי:
בצל ירוק
סרירצ'ה או רוטב חמוץ מתוק

אופן ההכנה:

1. חותכים את העוף לחתיכות קטנות יותר ומשרים עם סויה, פלפל ואבקת אפייה.
2. השאירו בצד בזמן שאתם מכינים את השאר.
3. מערבבים את כל מרכיבי הרוטב יחד ומניחים בצד.
4. מבשלים את האיטריות, לא עשויות לגמרי, כי הן ימשיכו להתבשל שוב בווק מאוחר יותר.
5. מסננים את האיטריות במים קרים.
6. קוצצים את כל הירקות ומקלפים את השום.
7. מחממים ווק עם מעט שמן ומטגנים את העוף.
8. מוציאים את העוף ועכשיו מטגנים את הפלפל, הגזר והברוקולי.
9. מוסיפים את העוף ומטגנים יחד.
10. הופכים את האטריות. מערבבים יחד ונותנים לאטריות להטגן מעט.
11. לאחר מכן מערבבים פנימה את הרוטב.
12. מערבבים יחד וזה מוכן!
13. ניתן להגיש את המנה עם בצל ירוק מעל ומגישים לצד סרירצ'ה או רוטב חמוץ מתוק.



קרדיט צילום: AdobeStock

עוגת שוקולד לילדים שגם מבוגרים אוהבים

מצרכים:

לעוגה:

1 כוס שמן קנולה
1 כוס סוכר
1 כוס שוקולית
4 ביצים
1 מיכל שמנת לבישול 15%
1 כוס קמח תופח
½ כפית נס קפה נמס – לא חובה

לגנאש שוקולד:

100 גרם שוקולד מריר
50 גרם שוקולד חלב
100 מל שמנת מתוקה

לקישוט:

סוכריות צבעוניות או קוקוס

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-170 מעלות.
2. מערבבים בקערה את כל המרכיבים הרטובים.
3. מוסיפים את הסוכר ומערבבים קלות עד להטמעה בעזרת מטרפה.
4. מוסיפים את הקמח ומערבבים רק עד לאיחוד.
5. אופים את העוגה במשך 45-40 דק' על חום עליון-תחתון עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.
6. מכינים את גנאש השוקולד: בקערת זכוכית עמידה למיקרו, שמים את 2 השוקולדים עם השמנת המתוקה.
7. מחממים בפולסים של 30 שניות ומערבבים בין הסבבים עד שכל השוקולד נמס ונטמע בעוגה.
8. הרכבת העוגה: דוקרים את העוגה עם קיסם/שיפוד כדי שנשוקלד יחדור לעוגה ושופכים את הגאנש. כשמתקרר מעט, מפזרים את הסוכריות או הקוקוס.