

# מתכוני קוצץ מהיר



תוכן - מתכוני קוצץ מהיר

- 3 ממרח פסטו על בסיס בזיליקום
  - 3 צזיקי סלט יוגורט בלקני
  - 3 רוטב טפנד - ממרח זיתים בסגנון הפרובנס
- חלק 2 - מתכוני קוצץ מהיר

## ממרח פסטו על בסיס בזיליקום

### מצרכים

250 גרם עלי בזיליקום טרי

30 גרם צנוברים

שן שום

חלק 2 - מתכוני קוצץ מהיר



30 גרם גבינת פרמזן מגורד  
60 מ"ל שמן זית  
מלח, פלפל

#### אופן ההכנה

הניחו עלי הביזליקום בצרורות קטנים בתוך קוצץ עשבי התיבול. לאחר 3-4 משיכות, עצרו, נערו המכשיר כדי לשחרר העלים שנצמדו לדופן המכשיר. הוסיפו הצנוברים והשום ומשכו. הוסיפו הפרמזן ומשכו. הוסיפו שמן הזית - משכו וקבלו רוטב פסטו חלק וסמיך. להוציא הלהב ובעזרת מרית סיליקון להעביר למוזג הרטבים. ניתן לשמור בקירור לשבוע אחד או להקפיא למספר חודשים.

\* \* \*

## ציזקי סלט יוגורט בלקני

#### מצרכים

2 מלפפונים  
500 מ"ל יוגורט (2 גביעים)  
חופן שמיר (כ- 2 כפות)  
כף שמן זית  
מלח, פלפל  
2 שיני שום  
מיץ מחצי לימון

#### אופן ההכנה:

קוצצים השמיר והשום ב- קוצץ המהיר ומעבירים לקערת הסלט TO GO. ניתן לקצוץ המלפפונים לקוביות קטנטנות ב- קוצץ המהיר או לפרוס לפרוסות דקות ב- פורס המשולב. מוסיפים שאר החומרים מערבבים ומגישים.

\* \* \*

## רוטב טפנד – ממרח זיתים בסגנון הפרובנס

#### מצרכים

50 גרם זיתים ירוקים מגולענים  
30 גרם אנשובי  
1 שן שום  
1 כף (15 גרם) צלפים  
2 כפות (30 מ"ל) שמן זית



#### אופן ההכנה

קצצו כל המרכיבים אחד אחרי השני ב- קוצץ עשבי תיבול והגישו על צנימים או על סלט עגבניות.

\* \* \*