

מתכוני רב-שימושי



תוכן - מתכוני ה-רב-שימושי

3	לבנה
3	סלט כרוב וגזר

לבנה

מצרכים

4 גביעי יוגורט 4.5%
1 כפית מלח

לתיבול

שמן זית

זעתר

או

בצל סגול קטן קצוץ דק
50 גרם אגוזי מלך קצוצים

אופן ההכנה

פורסים על מסננת ה- רב-שימושי דף רב- מגבת ומעליו יוצקים היוגורט ומוסיפים המלח. מערבבים ומשאירים במקרר במשך כ- 7-8 שעות. מוציאים הלבנה בעזרת דף הרב- מגבת ומעבירים לקערית אלגנטית 600 מ"ל. יוצקים מעל שמן זית ומפזרים זעתר. במקום התיבול שבסעיף הקודם, ניתן להוסיף ללבנה הבצל והאגוזים ומערבבים היטב.

* * *

סלט כרוב וגזר

מצרכים

חצי כרוב

2 גזרים

שומשום (קלוי, או לא קלוי)

גפרורי שקדים מולבנים

לרוטב

20 מ"ל סויה

15 מ"ל חומץ

1 כף סוכר

אופן ההכנה

לחתוך הכרוב והגזר לרצועות דקות ב- סכין לחם או ב- פורס המשולב. לשים הכל ב- רב שמושי או ב- מגיש אובלי 4 ליטר, לכסות במים רותחים ולסגור הכלי. ולהשהות במשך 10-11 דקות, לסנן ולהעביר לקערה. ב- שייקר לערבב כל רכיבי הרוטב ולצקת מעל הירקות החלוטים. לערבב ולזרות מעל שומשום ושקדים.

* * *