

מרת

כמו במסעדה

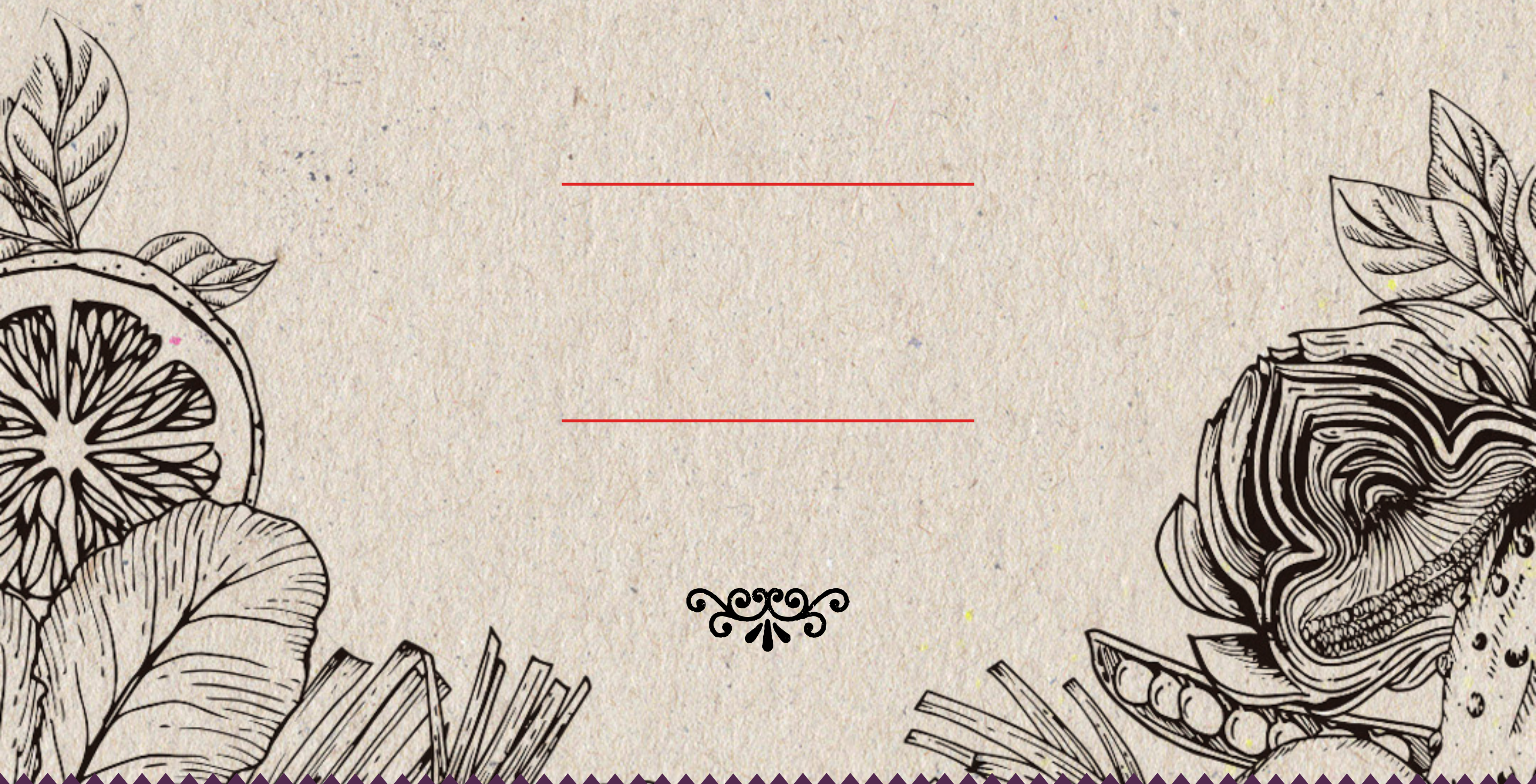
מתכונים של מסעדות גורמה להכנה פשוטה במטבח הביתי



דורות
פשוט לבשל



אז מה בתפריט?





סלט תותים אבוקדו ומוצרלה

סלט | 4-5 מנות | זמן הכנה 10 דקות

מצרכים

רוטב

2 קוביות פסטו דורות

4 כפות חומץ בלסמי (50 מ"ל)

½ כוס שמן זית (120 מ"ל)

1 כף דבש

מלח

פלפל

לסלט

2 כוסות תותים (כ-300 גרם)

2 אבוקדו

3 כדורי מוצרלה טריה (300 גרם) או חבילת גבינת פרומעז

1 חבילה עלי רוקט/בייבי תרד (200 גרם)

½ בצל סגול



Let's Cook!

אופן ההכנה

1. מניחים את כל מרכיבי הרוטב בצנצנת וסוגרים היטב.
2. חותכים את התותים לרבעים, את הבצל לפרוסות דקות ואת האבוקדו לפרוסות.
3. מניחים את כל מרכיבי הסלט בקערה גדולה, משאירים קצת תותים וקצת גבינה בצד לקישוט.
4. מנערים היטב את הרוטב בצנצנת, יוצקים שליש מהכמות (הרוטב מספיק לפחות לפעמיים ויכול להישמר לפחות שבוע במקרר לתיבול סלטים).
5. מערבבים את הסלט עם הרוטב, מוסיפים רוטב לפי הצורך. מוסיפים את התותים והגבינה שבצד ומגישים.



סלופי ג'ו

עיקרית | 4 מנות | זמן הכנה - 15 דקות | זמן בישול - 20 דקות

מצרכים

סלסת אננס

- 1 כוס אננס משומר (מסונן)
- 1 פלפל אדום קצוץ
- 2 כפות בצל סגול קצוץ
- 3 קוביות פטרוזיליה דורות
- 2 כפות שמן זית
- ¼ כפית פפריקה מעושנת
- מלח
- פלפל שחור
- כמה טיפות טבסקו (לאוהבי החריף)

להגשה

- 4 לחמניות המבורגר
- 8 פרוסות גבינה צהובה טבעונית
- כוס עלי חסה קצוצים
- צ'יפס

2 כפות שמן זית

500 גרם בשר בקר טחון

½ פלפל אדום קצוץ

4 קוביות בצל מטוגן דורות

2 קוביות שום דורות

1 עגבנייה קצוצה

1 כף רוטב ווסטרשייר

1 כף חרדל

1 כפית פפריקה מתוקה

4 כפות קטשופ

1 כפית מלח





אופן ההכנה

1. מחממים מחבת רחבה על להבה גבוהה, מוסיפים 2 כפות שמן ואת הבשר הטחון. מטגנים עד שמשחים (כ-3-4 דקות).
2. מוסיפים **4 קוביות בצל מטוגן דורות ו-2 קוביות שום דורות**. ממשיכים לטגן 2 דקות נוספות, מערבבים מדי פעם.
3. מוסיפים את שאר המרכיבים למחבת, מחלישים את הלהבה לבינונית ומבשלים כ-20 דקות. מערבבים מדי פעם, אם המחבת התייבשה מוסיפים רבע כוס מים.
4. בינתיים מכינים את הסלסה: מוציאים לקערה **3 קוביות פטרוזיליה דורות**, קוצצים את האננס, הבצל הסגול והפלפל, מוסיפים שמן זית, מלח, פלפל ופפריקה מעושנת. מערבבים היטב, טועמים ומתקנים.
5. מרכיבים את המנה: מניחים על כל בסיס לחמניה מעט חסה קצוצה. על כל "כובע" של לחמניה מניחים 2 פרוסות גבינה צהובה טבעונית ומתיכים בטוסטר אובן או תנור.
6. מוסיפים רבע מכמות הבשר, כף גדושה של סלסת אננס ומכסים עם החלק העליון. מגישים חם.





מרק קארי אדום

6 מנות | זמן הכנה - 15 דקות | זמן בישול - 25 דקות

מצרכים



3 כפות שמן

400 גרם סינטה בקר או חזה עוף חתוך לרצועות

2 בצלים סגולים חתוכים גס

2 פלפלים אדומים חתוכים גס

5 קוביות בזיליקום דורות

5 קוביות כוסברה דורות

5 קוביות שום חריף דורות

5 קוביות ג'ינג'ר דורות

1 קובייה כורכום דורות

2 כפות רסק עגבניות

500 מ"ל חלב קוקוס (2 כוסות)

1200 מ"ל מים (5 כוסות)

1 כף שטוחה מלח

1 כף רוטב דגים

2 כפות מיץ לימון

להגשה

½ חבילה אטריות אורז (200 גרם)

100 גרם בוטנים קלויים וקלופים

בצל ירוק

רבעי לימון

פלפל חריף (לא חובה)



Masters of the kitchen

אופן ההכנה

1. מחממים היטב 3 כפות שמן בסיר מתאים, מוסיפים את הבקר או חזה עוף, מטגנים כ-3 דקות.
2. מוסיפים בצלים ופלפלים וממשיכים לטגן 5 דקות נוספות.
3. מוסיפים את **כל קוביות דורות** ומטגנים דקה נוספת תוך כדי ערבוב.
4. מוסיפים רסק עגבניות, מערבבים ומוסיפים חלב קוקוס ומים. מביאים לרתיחה ומחלישים את הלהבה, מבשלים 20 דקות נוספות.
5. בינתיים מניחים את אטריות האורז בקערה גדולה ויוצקים מים רותחים עד לכיסוי. לאחר 5 דקות מסננים היטב.
6. לאחר 20 דקות, מוסיפים מלח למחבת, רוטב דגים ומיץ לימון. מערבבים וטועמים, מוסיפים מלח לפי הטעם.
7. מגישים חם עם אטריות אורז, בוטנים קצוצים, בצל ירוק ופלפל חריף.



טליאטלה ארטישוק וריקוטה

עיקרית | 4-5 מנות | זמן הכנה - 20 דקות

מצרכים

חבילת פסטה (500 גרם)

שקית תחתיות ארטישוק קפואות (400 גרם)

5 כפות שמן זית

75 גרם חמאה

2 קוביות שום דורות

5 קוביות תיבול לטחינה דורות

1 כפית אורגנו יבש

$\frac{3}{4}$ כוס יין לבן (לא חובה, אפשר להחליף במים)

1 כפית מלח

$\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור

2 כפות גרידת לימון

1 חבילה גבינת ריקוטה (250 גרם)





Let's Cook!

אופן ההכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן ומסננים.
2. חותכים את הארטישוקים לרצועות.
3. מחממים סיר רחב על להבה בינונית, מוסיפים שמן זית, חמאה וארטישוקים. מטגנים כ-2-3 דקות.
4. מוסיפים **קוביות דורות** ואורגנו יבש ומטגנים 3 דקות נוספות עד שהקוביות נמסו והארטישוקים מזהיבים קלות.
5. מוסיפים יין לבן או מים, מביאים לרתיחה, מערבבים את הפסטה פנימה. מערבבים עד שהכל מתאחד (1-2 דקות).
6. מתבלים במלח ופלפל שחור, מפזרים גרידת לימון וריקוטה מעל ומגישים.



rée et Plat
at et Dessert
e, Plat et De



Polenta fondante au beurre

Plat

Entrecôte, frites et sauce au
Confit de canard maison, pommes gr
Filet de saumon, petits légumes de s

Dessert

Crème caramel à la vanille de
Pavlova aux fruits rouges



* SEE OUR FULL MENU FOR BO



רומסקו

(מחרח שקדים ופלפלים קלויים ספרדי)

תוספת | 2 כוסות | זמן הכנה- 10 דקות

מצרכים

- 150 גרם שקדים קלויים וקלופים (ללא מלח)
- 3 פלפלים אדומים קלויים (אפשר לקנות מוכנים בצנצנת)
- 6 עגבניות שרי צלויות או 4 כפות עגבניות מרוסקות מפחית
- 2 קוביות בצל מטוגן דורות
- 2 קוביות שום או 3 קוביות שום חריף דורות
- 6 קוביות בזיליקום דורות
- 1 כף חומץ בן יין אדום
- 4-5 כפות שמן זית
- מלח
- פלפל שחור





Bon Appetit

אופן ההכנה

1. אם רוצים לצלות את הפלפלים ואת העגבניות לבד: מחממים תנור ל-230 מעלות, מערבבים את הפלפלים והעגבניות עם כף שמן זית ומעבירים למגש מרופד בנייר אפיה. צולים כ-20 עד שהקליפה של הפלפל משחירה.
 2. מחזירים את הפלפלים והעגבניות לקערה, עוטפים בניילון נצמד ומניחים בצד. כעבור 20 דקות מקלפים את הפלפלים וזורקים את הקליפה והזרעים.
 3. מוציאים את **כל קוביות דורות** לקערה.
 4. מכניסים את השקדים הקלויים למעבד מזון ומעבדים בפולסים לפירורים גדולים.
 5. מוסיפים את כל שאר המרכיבים חוץ משמן זית, מלח ופלפל שחור ומעבדים לממרח גס.
 6. מעבירים לקערה, מוסיפים שמן זית, מלח ופלפל, טועמים ומתקנים תיבול. ניתן לשמור שבועיים במקרר.
- * רוטב רומסקו מתאים לליווי עוף, דגים ובשר. לכריכים עם גבינת פטה או צהובה. או סתם מרוח על לחם טוב וחם.



קציצות עוף יפניות אפויות

עיקרית | 4 מנות | זמן הכנה - 20 דקות | זמן המתנה - כשעתיים | זמן אפיה - 20 דקות

מצרכים

לקציצות

500 גרם עוף טחון (פרגית או תערובת טחונה לקציצות)

6 קוביות בצל מטוגן דורות

2 קוביות ג'ינג'ר דורות

1 כף שמן שומשום

1 כף רוטב סויה

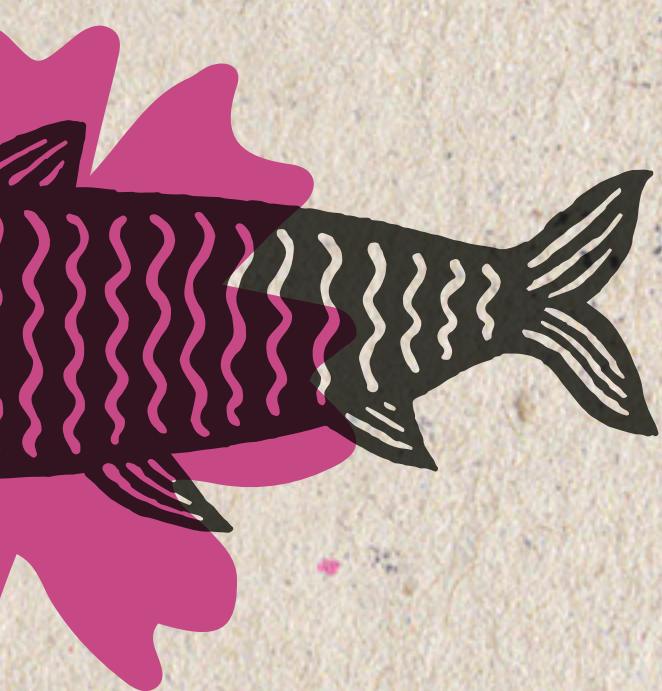
1/4 כוס מירין (60 מ"ל)

1 כף חומץ אורז

1 כפית מלח

1 כף שומשום שחור או רגיל

1 1/2 כף קמח תפוחי אדמה (20 גרם)





מצרכים

לרוטב

- ½ כוס רוטב סויה (120 מ"ל)
- 1/2 כוס מירין (120 מ"ל)
- 4 כפות חומץ אורז (40 מ"ל)
- 8 כפות סוכר (100 גרם)

לחביתה

- 1 כף שמן
- 4 ביצים
- 1 כף רוטב סויה
- 1 כף מירין

להגשה

- 3 כוסות אורז לבן מטוגן (עגול או כל אורז אחר שמעדיפים)
- אצות נורי חתוכות לרצועות
- בצל ירוק
- שומשום שחור





Let's Cook!

אופן ההכנה

1. מערבבים את כל מרכיבי הקציצות היטב ומניחים בקערה סגורה במקרר לשעתיים לפחות.
2. שמים את כל מרכיבי הרוטב בסיר קטן, מבשלים על להבה חלשה כ-20 דקות, מערבבים מדי פעם עד שמסמיך לרוטב קצת דומה לסירופ (כ-2/3 מהנפח ההתחלתי).
3. מחממים תנור ל-180 מעלות, מניחים בתחתית התנור מגש עם 2 כוסות מים ליצירת לחות.
4. מרפדים מגש בנייר אפייה, מוציאים את תערובת הקציצות מהמקרר. יוצרים קציצות עגולות באמצעות כף (הכי קל עם כף גלידה) ומסדרים על המגש. התערובת מעט רכה, אין צורך להתעקש על צורה עגולה מושלמת. אם התערובת רכה מדי, הוסיפו עוד כף קמח תפוחי אדמה.
5. מכניסים לתנור ואופים כ-20 דקות עד שמזהיב.
6. בינתיים מבשלים את האורז ופורסים 2-3 אצות נורי לרצועות.
7. מכינים את החביתה במחבת טפלון, מקשקשים אותה או חותכים לרצועות.
8. קוצצים בצל ירוק.
9. כשהקציצות מוכנות, מעבירים לקערה, יוצקים חצי מכמות הרוטב ומערבבים. את מחצית הרוטב שנותרה מגישים בצד.
10. מעבירים לצלוחיות, מקשטים בחביתה, שומשום ובצל ירוק, ומגישים עם אורז ליד.



רוסטביף

עיקרית | 8 חנות | זמן הכנה - 15 דקות | זמן במקרר - יום עד יומיים | זמן צלייה - כ-60 דקות

מצרכים

נתח שייטל או סינטה נקי משומן במשקל 1.5 עד 2 ק"ג
80 גרם דבש (4 כפות)
3 כפות חרדל דיז'ון חלק (או 2 חלק ו-1 גרגרים אם יש)
6 קוביות שום דורות
1 כף מלח
 $\frac{3}{4}$ כף פלפל שחור גרוס
3 כפות עלי רוזמרין או טימין טריים קצוצים





אופן ההכנה

1. מבקשים מהקצב נתח שייטל או סינטה בלבד נקי משומן.
2. מנגבים את הנתח עם נייר סופג ומניחים על יריעה גדולה של ניילון נצמד.
3. מערבבים את כל שאר המרכיבים ומעסים אותם היטב על פני הנתח מכל הכיוונים.
4. עוטפים היטב את הנתח בניילון נצמד ומניחים במקרר ל-24-48 שעות.
5. מחממים תנור ל-220 מעלות (ללא טורבו), מרפדים נייר במגש אפיה ומניחים עליו רשת צלייה.
6. מוציאים את הנתח מהניילון ומניחים על הרשת, את הנוזלים שנותרו מוסיפים מעל.
7. צולים במרכז התנור ומפעילים טיימר ל-25 דקות. כעבור 25 דקות מחלישים את התנור ל-180 מעלות וממשיכים לצלות לעוד 25-35 דקות. סה"כ 50-60 דקות.
8. **מתי מוציאים ואיך יודעים שמוכן?** הניסיון מלמד שבכל שולחן יש מי שאוהב רוסטביף עשוי יותר ומי שאוהב חלק שעשוי פחות. אז לא לדאוג יותר מדי: הקצוות יהיו עשויים יותר והמרכז יהיה אדום יותר. אפשר גם להחזיר לתנור או לצלות פרוסות במחבת אם המרכז אדום מדי לטעמכם. אחרי כמה פעמים כבר תתפסו את הזמן המדויק.
9. אחרי שמוציאים מניחים על השיש למנוחה של 10-15 דקות ומתחילים לפרוס דק ככל האפשר. את הנתח שנשאר עוטפים ושומרים במקרר עד 5 ימים.
עם תפוחי אדומה וקולסלו יש לכם ארוחה מושלמת.



מוס לימון

6 מנות | זמן הכנה - 30 דקות | זמן קירור - שעתיים עד לילה

מצרכים

להגשה

1 מיכל שמנת מתוקה 38%
1 קופסה תותים (כ-400 גרם)
6 כוסות

לקריש לימון

100 גרם סוכר
¼ כוס מיץ לימון (60 מ"ל)
גרידה מ-2 לימונים
3 חלמונים
50 גרם חמאה
1 קוביית ג'ינג'ר דורות

לשטרויזל ג'ינג'ר

50 גרם חמאה חתוכה לקוביות
4 כפות סוכר חום (50 גרם)
1/3 כוס קמח לבן (50 גרם)
1 קוביית ג'ינג'ר דורות





Bon Appetit

אופן ההכנה

1. מניחים את כל החומרים לקריש לימון בסיר קטן, מבשלים על להבה חלשה (חשוב) תוך כדי ערבוב במטרפה. ממשיכים לערבב עד שהמטרפה משאירה שובל בנוזל. מעבירים לכלי קטן, מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעתיים לפחות.
 2. מערבבים את מרכיבי השטרויזל בידיים עד שנוצרים פירורים. אופים בתנור שחומם ל-160 מעלות כ-25 דקות עד שמזהיב.
 3. שוטפים וחותכים את התותים לרבעים.
 4. מקציפים את השמנת לקצפת יציבה (לא מוסיפים סוכר) במיקסר שולחני או ידני.
 5. מקפלים בעדינות את קריש הלימון לתוך הקצפת.
 6. מניחים בכל כוס כף מהפירורים, תותים, מוס ושוב תותים. ניתן לשמור את הקינוח במקרר מורכב עד 24 שעות.
- טיפ:** אפשר לרסק כוס עוגיות חמאה ולדלג לעל שלב הכנת הפירורים.






דורות
פשוט לבשל
www.dorot.co.il



לשאלות בנושא מתכונים ובכלל:
matkonim@dorot.com או בוואטסאפ 0505959440