



סלטים

Sweet Dooly

היי אהובות ואהובים,

אני כל כך מתרגשת וגאה להציג בפניכם את ספר הסלטים המושלם שלי.
ספר עם מבחר של 60 סלטים נהדרים וטעימים, המון סלטים חדשים וגם סלטים
שכל כך אהבתם, כל הסלטים, מכל הסוגים, בספר אחד.

יש סלטים קרים, יש סלטים חמים, המון סלטים מיוחדים וטעימים, קלי הכנה,
מומלצים לאירוח ולכל ארוחה.

בתוכן העניינים תוכלו לראות את מבחר הסלטים ובקליק אחד להגיע לכל סלט.
לצופים מהטלפון הנייד - ניתן לסובב את הטלפון ולראות את התכנים בגדול.
תוכלו גם להדפיס את הספר אם תרצו בכך.

כמובן שאם יש לכם שאלות אני זמינה עבורכם
לכל שאלה ברשתות החברתיות או במייל כמובן.

שיהיה לכם ספר טעים!

שלכם,
הסוויט





סלט פטריות עם בורגול

| מה צריך | איך מכינים |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 כוס בורגול מבושל • סלסלת פטריות שמפניון • סלסלת פטריות חורש • 1 כוס עלי בייבי קצוצים • חצי כוס חטב סויה • חצי כוס רוטב ציילי חריף • כפית פלפל שחור גרוס | <p>פורסים את הפטריות לפרוסות. חותכים את הבצל לקוביות, יוצקים שמן למחבת ומטגנים את הבצל. מאדים את הבצל מספר דקות, מוסיפים את הפטריות ומאדים כעשר דקות עד שהפטריות מצטמקות. מוסיפים את הרטבים ומערבבים עם הפטריות. מורידים מהאש, מוסיפים את הבורגול המוכן, מוסיפים את עלי הבייבי הקצוצים ומערבבים הכל ביחד. מפזרים פלפל שחור גרוס מעל.</p> <p>ניתן להגיש קר או חם.</p> |



סלט בטטה עם עדשים שחורות

| מה צריך | איך מכינים |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 3-4 בטטות קלופות וחתוכות לקוביות • 1 כוס עדשים שחורות • 3 כוסות מים • 1 בצל קצוץ • 3 כפות שמן • מלח ופלפל שחור לפי הטעם. | <p>יוצקים לסיר את השמן מוסיפים את קוביות הבצל ומטגנים עד לקבלת צבע זהוב חום. אחרי שהבצל משחים מוסיפים את העדשים והמים, מלח ופלפל ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש ומבשלים על אש נמוכה עד כשעה עד שהמים נספגים בעדשים.</p> <p>כשהעדשים מוכנות לכבות את האש ולשים בצד.</p> <p>בזמן שהעדשים השחורות מתבשלות נכין את קוביות הבטטה. מדליקים תנור ל - 180 מעלות.</p> <p>מרססים שמן בתבנית אפייה, מפזרים את קוביות הבטטה ואופים בתנור 180 מעלות כשעה או עד שהבטטות רכות.</p> <p>כשקוביות הבטטה מוכנות מוציאים מהתנור.</p> <p>שמים בקערה את העדשים והבטטות מערבבים בהירות שלא יהיה לכם תבשיל קוויץ. לא מוסיפים עוד מלח ופלפל כי העדשים השחורות כבר מבושלות עם המלח והפלפל.</p> <p>טועמים, ואם צריך משפרים טעמים.</p> |