

הבישול עם חלב – תענוג

הגישה פט

היכוננו למסיבה!

כדורי גבינה

קחי:

- ½ ק"ג גבינה צהובה מגוררת
- 100 גרם אגוזים טחונים
- ½ כפית מלח
- 4 כפיות מיונית
- 2 כפיות סלרי מגורר
- פטרסלינון קצוץ דק

ערבבי גבינה, סלרי, מיונית ומלח, חלקי למנות בגודל אגוז פקן בערך, וצרי כדורים בידיים רטובות. הכיני תערובת של פרווי אגוזים ופטרסלינון, גלגלי בה את הכדורים. להגשה נוחה תתקעי בהם קיסמים.

בורקס

השתמשי בבצק מוכן. מרחי בחמאה מומסת. חתכי לחתיכות מרובעות בגודל כ-2½ ס"מ, שימי על כל חתיכה כפית מילוי וקפלי למשולשים. הדביקי את הקצוות ומרחי בחמאה מומסת. שמרי אותם במקרר מכוסים עד לאפיה.

אפי בתנור, מחומם מראש ל-200°C,

במשך כ-25 דקות – הפכי אותם פעם אחת במשך האפיה.

מילוי שמיר

- 250 גרם גבינה לבנה יבשה
- 250 גרם קוטג'
- 2 ביצים ר-1 חלמון
- 3 כפיות שמיר קצוץ דק

מילוי בצל

- ½ ק"ג גבינה צהובה מגוררת
- 2 ביצים טרופות
- 1 בצל בינוני מגורר עדין
- מלח ופלפל

ממרח גבינה וסרדינים

קחי:

- 350 גרם גבינה דלת שומן
- 3 כפות יוגורט
- 4 קופסות סרדינים, ללא השמן ומעוכים היטב
- 7 בצלים ירוקים גדולים (כולל הירק) קצוצים דק
- 3 כפות מיץ לימון
- 5 שיני שום טחון
- 2 כפות חזרת לבנה
- 1 כפית חרדל
- ½ כפית סלרי מגורר

ערבבי והגישי עם קרקרים (מציות) או ביסקוויטים לא מתוקים.



חדש! חדש! חדש! חדש! חדש! חדש!

★ מנ"ר 2000 – מערכת ממוחשבת מושלמת לניהול עדר.

★ FULLSPRAY מתקן אוטומטי לחיטוי עטינים ביציאה ממכון החליבה.

★ סוכנות בלעדית של צנרת שקופה טייגון לחלב ולואקום מתוצרת **NORTON**

וכרגיל לשרותך תמיד

קבוצת סימפקו בע"מ



רמת-גן
טל: 03-263104

קרית מוצקין
טל: 04-713963