

אטליז מוסקונה

ספר מתכונים



אסאדו עם תפוחי אדמה בתנור.....עמוד 1
המבורגר.....עמוד 2
גולש.....עמוד 3
בשר ראש עם חומוס.....עמוד 4
צלי בשר בחרדל, דבש ויין.....עמוד 5
צ'ילי קון קרנה.....עמוד 6
עוף ללא עצם.....עמוד 7
רוסטביף.....עמוד 8
קציצות בשר עם תחתיות ארטישוק.....עמוד 9
קדירה כפרית מפרובנס.....עמוד 10
שניצל ממולא בירקות.....עמוד 11



אסאדו עם תפוחי אדמה בתנור

מצרכים:

1.5 ק"ג בשר אסאדו

3 כפות מיונז

2 פלפלים אדומים, חתוכים לקוביות

2 פלפלים כתומים, חתוכים לקוביות

1 פלפל אדום חריף, מנוקה מגרעינים ופרוס לעיגולים

5 שיני שום, קצוצות גס

מלח ופלפל

שקית תפוחי אדמה קטנים, נקיים

3 ענפי רוזמרין

אופן ההכנה:

- מערבבים בקערה מיונז, פלפלים, שום, מלח ופלפל.
- מורחים את הבשר במרינדה שנוצרה ומניחים על תבנית יחד עם תפוחי האדמה והרוזמרין. ממליחים את תפוחי האדמה ומכסים בנייר כסף.
- מכניסים לתנור שחומם מראש ל-220 מעלות ל-30 דקות.
- מורידים את החום ל-170 מעלות ואופים עוד כשעתיים וחצי.
- מסירים את נייר הכסף ומזהיבים את האסאדו כ-5 דקות.



מצרכים:

1 ק"ג בשר טחון
2 כפות קטשופ
1 כפית חרדל
מלח
פלפל
בצל מטוגן
1/4 כוס סודה

אופן ההכנה:

מטגנים את הבצל מיד כששמים את השמן כשהוא עוד קר, מערבבים עד שהבצל הופך למוזהב (כמו דבש) מניחים את הבצל שיתקרר לגמרי ומוסיפים אותו לבשר.

מוסיפים את הקטשופ, חרדל, מלח, פלפל והסודה, מערבבים ומשאירים במקרר לשעתיים.

לאחר מכן מכינים את הקציצות במשקל של 150 גר'.

***ניתן להוסיף ביצה אחת ולערבב היטב.**



מצרכים:

1 ק"ג אונטריב קוביות
4 כפות שמן זית
2 בצלים בינוניים קצוצים
5 שיני שום חתוכים לקוביות
2 כפיות גדושות פפריקה מתוקה
2 גזרים קלופים ופרוסים
2 פלפלים אדומים חתוכים לקוביות
1 כפית מלח שטוחה
1 כפית פלפל שחור שטוחה
1 כפית פטרוזיליה יבשה
1 קופסת שימורים עגבניות קלופות
7 תפו"א חתוכים לקוביות
1/2 כפית צ'ילי גרוס
מים לפי הצורך

אופן הכנה:

- מחממים את השמן בסיר ומטגנים את הבצל והשום עד להזהבה קלה.
- מוסיפים את קוביות הבשר וממשיכים בטיגון עד שהבשר משנה את צבעו.
- מוסיפים פפריקה מתוקה ומערבבים, ומיד לאחר מכן את הגזר והפלפלים האדומים ומערבבים. ממשיכים בטיגון קל כ- 5 דקות נוספות.
- מוסיפים את יתר התבלינים ואת העגבניות המרוסקות, מערבבים וממשיכים בבישול כ-10 דקות נוספות.
- מוסיפים כ- 3-2 כוסות מים, מכסים את הסיר וממשיכים בבישול על אש נמוכה לפחות כשעה ורבע, כשמדי פעם מערבבים.
- מוסיפים את תפוחי האדמה הקלופים והחתוכים לחצאים, וממשיכים בבישול למשך כ- 45 דקות נוספת תוך כדי ערבוב קל מדי פעם.

הערה: ניתן להוסיף מים מדי פעם לפי מידת הצורך.



מצרכים:

1 ק"ג בשר ראש חתוך לקוביות
1 ק"ג חומוס מושרה (או חבילה סנפרוסט)
4 פלפלים אדומים יבשים חריפים
1 ראש שום שלם
1.5 כפית כמון
2 כפות פפריקה מתוקה
1/2 כוס שמן (כוס גדולה)
1 כף מרק עוף
פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

- מניחים את הבשר לבישול בסיר לחץ כשעה עם 2-3 שיני שום(2.5-3 שעות בסיר רגיל). מוציאים את הבשר שיתקרר.
- מניחים את החומוס בסיר (עדיף רחב) ומעל את קוביות הבשר, מפזרים את השום והפלפלים. מוסיפים את התבלינים, את הפפריקה מוסיפים יחד עם השמן והמרק עוף עם כוס מים חמים.

מוסיפים מים לפי הצורך.

- מבשלים רבע שעה על אש גבוהה, נותנים לסיר לרתוח ולאחר מכן מבשלים כשעה על אש נמוכה.
- לוודא שיש נוזלים לאורך הבישול, רצוי לבצע טעימות כדי לוודא שלא חסרים טעמים והבשר מוכן במידה ולא התרכך נמשיך בבישול.



צלי בשר בחרדל, דבש ויין

מצרכים:

1.5 ק"ג נתח מס' 5 שלם.
10 שיני שום קלופות ושלמות
3 כפות חרדל דיז'ון
3 כפות דבש
1 כף עלי טימין
פלפל שחור טחון טרי
מלח
מעט שמן לטיגון
6 בצלים קטנים שלמים
2 גזרים חתוכים גס
2 כוסות יין אדום

אופן ההכנה:

- יוצרים בנתח הבשר חריצים קטנים, באמצעות סכין, ומכניסים לתוכם 5 מתוך עשרת שיני השום.
- מערבבים בקערה את החרדל, הדבש, הטימין והפלפל השחור ומורחים היטב על הנתח מכל צדדיו. מכסים בניילון ושומרים במקרר 24 שעות כדי שהנתח יספוג את כל הטעמים (לפחות 6 שעות).
- מחממים שמן במחבת גדולה ועמוקה ומשחימים את הנתח על להבה גבוהה, לאחר מכן מעבירים אותו לתבנית צלייה עמוקה.
- במחבת אחרת מחממים מעט שמן וכשהוא חם, מטגנים את יתר שיני השום, הבצל והגזר עד שהם מזהיבים. ולאחר מכן ממליחים ומוסיפים יין. את תכולת המחבת יוצקים על הבשר שבתבנית. מחממים תנור לחום בינוני ואופים את הנתח כשעתיים (או עד שהנתח רך ומוכן) כשהוא מכוסה.
  לקראת סוף התהליך בודקים את מצב הנוזלים ומוסיפים מים לפי הצורך.
- מוציאים את הבשר ונותנים לו לעמוד כ-20 דקות לפני ההגשה.
  פורסים ומגישים עם תפוחי אדמה זעירים.



צ׳ילי קון קרנה

מצרכים:

2 כוסות שעועית יבשה אדומה מושרית במים למשך לילה.
800 גרם בשר בקר טחון גס.
10 שיני שום קצוצות
1 בצל גדול
2–4 פלפלים ירוקים/אדומים חריפים
250 גרם עגבניות קלופות קצוצות
שמן זית
מלח ופלפל שחור
צ׳ילי טחון או פפריקה חריפה
כוסברה קצוצה

אופן ההכנה:

- להוציא את הבשר מהקירור כ–20 דק׳ לפני ההכנה.
- בסיר גדול מחממים מעט שמן זית ומטגנים את הבצל עד שיתרכך ויזהיב.
- קוצצים את השום והפלפלים החריפים, מוסיפים ומטגנים כדקה.
- מוסיפים את הבשר ומטגנים תוך כדי ערבוב, עד שהבשר משחים.
- מוסיפים את התבלינים, העגבניות הקצוצות, שעועית ומים עד לכיסוי התבשיל ומבשלים על אש קטנה כשעתיים–שלוש, עד שהשעועית מתרככת.
  אם התבשיל נוזלי מדי, ממשיכים בבישול על אש קטנה עד שיסמיך.
- לפני ההגשה נפזר כוסברה קצוצה.



מצרכים:
עוף שלם ללא עצמות
2 כוסות אורז
2 כוסות מים
250 גרם בשר טחון
2 בצלים קצוצים
שמן זית
מלח, פלפל שחור, בהרט, קינמון
צנוברים קלויים.
מצרכים למשרה העוף:
שמן זית
מלח, פלפל שחור
פפריקה מתוקה
פפריקה חריפה

אופן ההכנה:
- **להכנת המלית**– יש להשרות את האורז חצי שעה במים, לבנתיים לטגן את הבצל הקצוץ בשמן זית עד הזהבה, להוסיף את הבשר הטחון ולפורר אותו היטב עד שישנה את צבעו (עדיף לפורר אותו עם מזלג). להוסיף את האורז המושרה, לתבל לפי הטעם, להוסיף את המים ולבשל על אש נמוכה כעשרים דקות. לערבב את האורז עם מזלג ולהוסיף את הצנוברים הקלויים. לתת למלית להתקרר.
- **למשרה** – יש לערבב את החומרים ולמרוח היטב את העוף מבפנים ומבחוץ עם משרה התבלינים.
- **למילוי** – יש למלא את פנים העוף במלית האורז. כדאי למלא גם בין העור לחזה מה שנותן לעוף מראה תפוח ומלא. להכניס לשקית קוקי ולשפוך פנימה את שארית המשרה. לחורר את השקית בחלק העליון ולהכניס לתנור ל–180 מעלות לשעתיים. לאחר שעתיים יש להוציא את העוף בזהירות מהשקית, להיפטר מעודפי הנוזלים שנותרו בשקית, ולהחזיר את העוף להשחמה סופית בתנור(כרבע שעה).



מצרכים:

1 ק"ג סינטה בגוש
5 שיני שום פרוסות
7 עלי רוזמרין יבש
מלח גס
פלפל גרוס
שמן זית

אופן ההכנה:

- מעסים את הנתח בקערה עם שמן זית, מלח גס ופלפל גרוס.
- מחממים תנור ל 240 מעלות.
- פורסים נייר כסף על תבנית, מניחים את הגוש ומפזרים את שיני השום הפרוסות ואת הרוזמרין. עוטפים ומכניסים לתנור ל-15 דקות לאחר מכן מנמיכים ל- 170 מעלות לעוד 25 דקות כדי שמידת העשייה תהיה מדיום וול.
במידה ורוצים שיהיה עשוי טוב מוסיפים לרבע שעה לאחר בדיקה.
מוציאים את הגוש מהתנור ופורסים לאחר חצי שעה.



קציצות בשר עם תחתית ארטישוק

מצרכים:

1/2 ק"ג בשר טחון
חבילת תחתיות ארטישוק קפואות לסחוט חצי לימון להפשיר במים 15 דקות.
בצל מגורד
חופן כוסברה
כפית בהרט
חצי שקית אפונה קפואה
כפית פפריקה
מלח פלפל כפית שמן, כף פירורי לחם לערבב הכל.
להכנים למקרר להתייצבות לחצי שעה (ניתן להוסיף ביצה)

אופן ההכנה:

לרוטב:

- לטגן רצועות בצל, עד להשחמה, להוסיף כפית כורכום על הבצל ולערבב.
- לחתוך גם 3 גבעולי סלרי כולל העלים ולהוסיף לסיר. בשלב הזה ניתן להוסיף חצי שקית אפונה קפואה, פלפל שחור גרוס, כף מרק עוף בתוך כוס וחצי של מים רותחים, לערבב ולשפוך לסיר, למלא את התחתיות בבשר הטחון בכמות נדיבה! ולהניח על הסלרי בצורה מסודרת אחד ליד השני, לבשל כשעה ולהשקות מידי פעם את הקציצות עם הרוטב,
- 10 דקות לפני הסיום להסיר את המכסה, לעטר בכוסברה קצוצה ולהמשיך לבשל ללא מכסה.
- ניתן להוסיף מיץ מחצי לימון ב 10 דקות האחרונות.



קדירה כפרית מפרובנס

מצרכים:

1 ק"ג בשר מס' 6 חתוך לקוביות
4 בצלים פרוסים
6 שיני שום
3 גזרים חתוכים לעיגולים
4 גבעולי סלרי חתוכים כולל העלים
2 תפוחי אדמה חתוכים לקוביות
1 פלפל ירוק חתוך לרצועות
2 קישואים חתוכים לעיגולים
2 קלחי תירס שלמים פרוסים לפלחים בעובי של 2-3 ס"מ (לא חייב)
6 עלי דפנה
5-6 גבעולי טימין טרי או 1/2 כף טימין יבש
מלח פלפל לפי הטעם
100 גרם רסק עגבניות
2 כפות פפריקה מתוקה
2 כוסות יין אדום יבש
מעט קמח, מים לפי הצורך.

אופן ההכנה:

- מקמחים את קוביות הבשר במעט קמח, משחימים את הקוביות בסיר עם מעט שמן. מוצאים מהסיר ומניחים בצד.
- מכניסים לסיר את הבצל ומשחימים. כשהבצל מקבל צבע זהוב, מוסיפים את השום, גזר, סלרי, והפלפל ומשחימים מעט. מחזירים את הבשר לסיר ומערבבים, מוסיפים את היין, רסק העגבניות והמים עד לכיסוי המרכיבים. מביאים לרתיחה ומוסיפים את יתר המרכיבים. מבשלים כשעה וחצי או עד שהבשר רך ומוכן.
- על הנוזלים לבעבע בכל משך הבישול, מידי פעם טועמים ומתקנים טעמים.



שניצל ממולא בירקות

מצרכים:

800 גרם שניצלים דקים למילוי
1 גזר חתוך לרצועות דקות
1 גמבה חתוך לרצועות דקות
1 קישוא חתוך לרצועות דקות
1 בצל
פטריות קופסא או טרי
פפריקה מתוקה
פלפל שחור
קורט מרק עוף

אופן ההכנה:

- נאדה את הירקות יחד, נחכה כמה דקות שיתקררו ולאחר מכן נמלא את השניצל.
- נסגור את השניצל כמו סיגר. נעטוף את השניצל עם ניילון נצמד ונכנים למקפיא לרבע שעה שיתייצב.
- נכין את הבלילה מביצים פלפל שחור ומעט מלח.
  נטבול בבלילה ובפירורי לחם ונטגן בשמן חצי עמוק.

מנחם בגין 4, מזכרת בתיה | טל: 08-6620932
etliz_moskuna אטליז מוסקונה