



Bruchy kauftheil
ברוכי קופטייל



סלט קריספי פולנטה



אופן הכנה:

פסטו :

מכניסים למעבד מזון את כל חומרי הפסטו ומערבבים עד שמתקבל ממרח גס

רוטב ויניגרט פסטו:

מערבבים היטב בצנצנת או במעבד מזון את כל חומרי הרוטב.

פולנטה

•מרפדים תבנית בנייר אפיה

•שמים בסיר מים וקמח תירס ומערבבים

•מדליקים את הגז על להבה נמוכה ומערבבים.

•חשוב לערבב כל הזמן כדי שלא יצאורו גושים

•ברגע שהקמח מתחיל לספוג את הנוזלים (אתם תראו שהקמח לא נופל למטה

אלא רואים אותו בראש הסיר) מוסיפים את הכוס וחצי חלב הנותרים

•ממשיכים לערבב, הפולנטה צריכה להתבשל במשך כ-20-15 דקות, עד שהמרקם מסמיך ולא מרגישים את גרגרי הקמח תירס.

•מכבים את האש ומוסיפים חמאה וגבינה צהובה.

•מערבבים היטב.

•מעבירים את הפולנטה לתבנית ומיישרים.

•מצננים במקרר כשעה.

•לאחר הצינון הופכים את הפולנטה על קרש חיתוך וחותכים לקוביות/ מלבנים/ מעוינים.

•מערבבים קלות את הקוביות בקערית עם הקמח הנותר.

•מטגנים במחבת עד שהצדדים משחימים מעט או בתנור כ-20-30 דקות.

מרכיבים את הסלט:

•מערבבים את החסה, עגבניות, זיתים, בצל, גבינה מלוחה והרוטב יחד

•מעבירים לקערה יפה

•מפזרים מלמעלה את ה'קריספי פולנטה' ומגישים.

לסלט:

•חב' חסה ערבית/ אייסברג.

•3 עגבניות גדולות חתוכות לקוביות גדולות.

•1 כוס זיתים קצוצים גס.

•1 בצל חתוך לטבעות דקיקות.

•100-50 גר' גבינה מלוחה מפוררת.

לפסטו:

•1 כוס פטרוזיליה קצוצה

•1/3 כוס שמן זית

•1/2 כוס שקדים מולבנים

•1 שן שום

לויניגרט פסטו

•1/3 כוס שמן

•1/3 כוס חומץ

•3 כפות דבש

•1/2 כפית מלח

•פלפל שחור

•4 כפות פסטו

לפולנטה

•2 כוסות מים

•1.5 כוס חלב

•1 כוס קמח תירס

•1.5 כף חמאה

•1/3 כוס גבינה צהובה

•1/3 כוס קמח תירס לציפוי

•מלח

•פלפל שחור

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

www.bbruchy.com