

**דורות**  
פשוט לבשל



---

# מיקס שום ושום שחור

---

מתכונים מפתיעים עם שום שחור!  
שיגלו לכם עולם חדש של טעמים

# המבורגר

## מצרכים

- 1 ק"ג בשר טחון
- 10 גרם מלח (½ כף)
- 2 גרם פלפל שחור גרוס (כפית שטוחה)
- 100 מ"ל סודה

## אופן ההכנה

1. בוחרים בשר טחון טרי עם אחוז שומן גבוה יחסית.
  2. מערבבים את כל המרכיבים היטב בקערה.
  3. חותכים נייר אפייה ל-8 ריבועים
  4. מחלקים את התערובת ל-8 כדורים שווים (רצוי בעזרת משקל)
  5. מכדררים כל כדור היטב, מניחים על ריבוע נייר אפייה ומעצבים לקציצה שטוחה. לתוצאה אחידה ויפה יותר, הצטיידו בטבעת נירוסטה במידה הרצויה.
  6. מעבירים למקרר, רצוי ל-24 שעות (או 3-4 שעות במקפיא אם אין זמן) כדי שהקציצה תתייבב.
  7. צולים על גריל או במחבת גריל ומגישים בתוך לחמניית בריוש חמה עם קראסט שום שחור יחד עם עלה חסה, פרוסת עגבנייה, בצל סגול ומלפפון חמוץ.
- לשדרוג אפשר להוסיף מטבל איולי שום שחור - מתכון בהמשך



# לחמניות בריוש עם שום שחור

## מצרכים

לחמניות:

500 גרם קמח לחם

כוס מים

3 כפות סוכר

1½ כף שמרים

1 ביצה

1 כף מלח

4 כפות שמן זית

## ציפוי

3 כפות קמח אורז

3 כפות פנקה

4 כפות מים

1 כפית סוכר

½ כפית מלח

3 כפות שמן

4 קוביות מיקס שום ושום שחור דורות

## אופן הכנה

1. שמים במיקסר עם 11 ליטות את הקמח, שמרים וסוכר ומפעילים במהירות נמוכה.
2. מוסיפים את המים בהדרגה, ואחר כך את הביצה. לשים כ-5 דקות.
3. מוסיפים את המלח ולשים עוד שתי דקות.
4. מוסיפים את השמן ולשים עוד שתי דקות.
5. מכסים ומניחים לתפוח עד שהבצק מכפיל את נפחו.
6. מחלקים ל-7-8 ומכדררים, מניחים בתבנית אפייה משומנת עם מרווחים, מכסים ומשאירים לתפיחה שניה.
7. מערבבים את מרכיבי הציפוי. מורחים בעדינות על הלחמניות (כ-20 דקות אחרי תחילת ההתפחה השנייה). מכסים וממשיכים להתפיח עוד 20 דקות.
8. מחממים תנור ל-190 מעלות, אופים במרכז התנור כ-25 דקות עד שהלחמניות משחימות קלות.



# נודלס פטריות שיטאקה ושום שחור

## מצרכים

- 200 גרם נודלס
- 2 כפות שמן סויה
- 6-8 פטריות שיטאקה חתוכות
- 4-6 פטריות רגילות פרוסות
- 4 קוביות מיקס שום ושום שחור דורות
- 1 כפית סוכר
- 2 כפות סויה
- 1 כף חומץ אורז
- בצל ירוק
- ¼ כפית צ'ילי גרוס

## אופן הכנה

1. מבשלים את הנודלס לפי ההוראות ומסננים.
2. מחממים היטב מחבת רחבה, מוסיפים שמן, מחכים שיתחמם, מוסיפים ומטגנים את הפטריות כ-2 דקות.
3. מוסיפים 4 קוביות מיקס שום ושום שחור דורות, מטגנים עוד דקה.
4. מוסיפים סויה, סוכר, חומץ אורז ומעט צ'ילי גרוס.
5. מוסיפים 2 כפות מים, ואת הנודלס.
6. מערבבים היטב, מפזרים בצל ירוק קצוץ ומגישים חם.





## סלט רוקט ופטה עם ויניגרט שום שחור

### מצרכים

חבילת עלי רוקט שטופים

½ בצל סגול פרוס

כ-20 עגבניות שרי חצויות

10 עלי נענע קרועים

200 גרם גבינת פטה

### רוטב:

3 קוביות מיץ לימון דורות

5 כפות שמן זית

3 קוביות מיקס שום ושום שחור דורות

¾ כפית מלח

¼ כפית פלפל שחור גרוס

### אופן הכנה

1. מניחים את כל מרכיבי הסלט למעט הגבינה בקערה.
2. מערבבים בצנצנת את מרכיבי הרוטב, יוצקים על הסלט ומערבבים.
3. מפזרים ומפזרים גבינת פטה מעל.



## ספגטי אליו אוליו

### מצרכים

- 250 גרם ספגטי (או כל פסטה ארוכה)
- 3 כפות שמן זית
- 2 קוביות מיקס שום ושום שחור דורות
- 3 קוביות פטרוזיליה דורות
- מלח
- פלפל צ'ילי גרוס
- כף פירורי לחם
- גבינת פרמזן מגורדת

### אופן הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות שעל האריזה. שומרים כוס ממי הבישול.
2. מוציאים למחבת רחבה 3 כפות שמן זית ו-2 קוביות מיקס שום ושום שחור דורות.
3. מדליקים את האש, מטגנים ומערבבים כ-דקה עד שהשום מפיץ ריח נעים.
4. מוסיפים, צ'ילי גרוס, 3 קוביות פטרוזיליה דורות, חצי כוס ממי הבישול ומלח. מביאים לרתיחה, מוסיפים את הפסטה ומערבבים היטב.
5. מוסיפים כף פירורי לחם ומערבבים. טועמים, מתקנים תיבול אם צריך ומגישים חם עם גבינת פרמזן מגוררת.



## איולי שום שחור

מצרכים

6 כפות מיונז

4 קוביות מיקס שום ושום שחור דורות

מעט מלח

אופן הכנה

מערבבים היטב ומגישים עם צ'יפס, המבורגר,

או כממרח לכריכים.

