

תוכן העניינים

<u>עמוד</u>	<u>נושא</u>
2	טיגון ללא שמן
2	בישול ללא מים
3	הסבר על מד - חום
3	הוראות ניקוי
4	שימוש בקומבינציה
	<u>פירוט מתכונים</u>
5	צלי
5	קציצות
6	נתחי הודו
6	ממולאים
7	קישואים עם שום ושמיר
7	חזה עוף
7	לבבות עוף ברוטב עגבניות
8	פלפל אדום ובצל בתחמיץ
8	כרוב סיני עם נבטים
9	רוטב בשר לפסטה
9	גלילוני חזה עוף
10	סלט זיתים
11	קציצות בשר ממולאות בפטריות
11	נתחי בשר עם ירקות בנוסח סיני
12	דגים
12	קינוח תפוחי עץ ואגסים

באתר gcc-il.com יש עוד מתכונים שלנו של לקוחות וכן סרטי הדגמה!
באם ברצונך להיות מכותב למתכונים ומתכוני לקוחות חדשים נא לשלוח את
הדוא"ל שלך ל: oreytan@zahav.net.il

הנחיות לשימוש בכלי GoodCook Collection-GCC

תודה שקניתם את כלי הבישול החדשנים מתוצרת "GoodCook Collection" להלן הנחיות לשימוש שיאפשרו ניצול נכון של הכלים:

1. יש לנקות את הסירים לפני השימוש הראשון במים וסבון כלים ולנגבם.
2. על מנת לנצל את הכלים בצורה נכונה יש לקרוא את ההוראות ולפעול לפיהן.

בשימוש בפעמים הראשונות מומלץ להשתמש באש קטנה/בינונית כדי ללמוד מה חוזק הלהבה המתאים לבישול/טיגון/אידוי.

2. טיגון ללא שמן:

לחמם את הכלי כאשר הוא ריק **ללא המכסה** על להבה רגילה כ-2-3 דקות. בדיקת חום הכלי נעשית ע"י התזת מס' טיפות מים: כשהמים מתאדים הכלי חם ומוכן לפעולת הטיגון.

יש להניח את המזון (בשר, קציצות, שניצל, חצילים וכו') בכלי החם **ולסגור את המכסה**. לטגן כ-2-3 דקות ואז להנמיך את הלהבה למינימום ולחכות 3 ד' נוספות. בשלב זה לפתוח את המכסה ולהפוך כדי להשחים את הצד השני לעוד כ-3 ד' עם מכסה סגור. לעופות או צלי בשר לעשות לפי הזמנים שמפורטים במתכונים. כאשר מטגנים דגים יש לחמם את הכלי חימום מקדים 2 דקות על להבה בינונית ולפני הפיכת הדג לכבות את האש ולהמתין 8 דקות. כך גם לגבי אומלטים למיניהם וקציצות טבעוניות. סוגי מזון קפוא יש להפשיר לפני הכנתם.

3. בישול ללא מים - בבישול בלי מים אסור לחמם את הסיר ריק!

יש להניח את המזון (ירקות, תבשילים וכו') בסיר קר, **לסגור את המכסה** ולהניח על להבה בינונית בחצי העוצמה. **(לא לחמם את הסיר)**. את הירקות ירקות לחתוך לחתיכות קטנות לאידוי יותר מהיר. למלא לפחות חצי סיר. כיריים חשמליות ואינדוקציה להתחיל את הבישול ללא מים על כירה בינונית בחצי העוצמה - לדוגמה אם יש 10 דרגות חום להתחיל ב-5. אין צורך לפתוח את המכסה עד לסיום הבישול מכיוון שהאדים הנוצרים מהנוזלים הטבעיים של המזון מספיקים לתהליך הבישול. כאשר מבשלים ירקות אשר תכולת המים שבהם נמוכה, לדוגמה ברוקולי, כרובית, תפוח אדמה, יש להתחיל על להבה קטנה. בזמן הבישול כשמחוג מד-החום מגיע לקו הכחול הירוק יש להקטין את הלהבה למינימום וכאשר מד החום מגיע בהמשך לקו הירוק יש לכבות את האש ולהשאירו כ-10 דקות נוספות סגור.

במידה ויש "בריחה" חזקה של אדים מהסיר יש להעבירו לאש נמוכה יותר.

סוגי מזון קפוא יש להפשיר לפני הכנתם.

***אפשר להשתמש בסירים בתנור אפיה אך ורק לאחר פירוק מד החום וידיעות הפלסטי**

לתשומת ליבך:

מד החום הנמצא על המכסה מראה את טמפרטורת הבישול.
אם הוא מגיע לתחום האדום המשמעות היא רתיחה (תחתית הסיר אגרה חום חזק) ובמידת הצורך יש להמשיך ולבשל על אש קטנה.
בשימוש בכיריים הלוגן /קרמי /אינדוקציה יש לבשל על חצי מהעוצמה ותוך כדי התהליך למצוא את עוצמת החום המתאימה.
ניתן כמובן להוסיף למזון את כל סוגי התבלינים בהכנה.
ניתן כמובן להוסיף לתבשיל רטבים כראות עיניך.
הכנת אורז, קטניות, פתיתים ופסטה מצריכה שימוש במים אך בכמות הקטנה מהרגיל (להשתמש בכ - 70% מכמות המים הרגילה).
ניתן כמובן לבשל / לטגן שילוב של מספר סוגי מזון (בשר וירקות לדוגמה) באותו הכלי.
ניתן כמובן להשתמש בכלים גם בשימוש רגיל עם שמן ומים.

הוראות ניקוי:

ניקוי הסיר נעשה כרגיל – כמו סירי פלדת אל-חלד (נירוסטה).

עם סקוץ' רגיל וסבון כלים לנקות את הלכלוך. מותר להשתמש גם בברזלית – בסיר אין ציפויים ולכן אין מה שיינזק.
שכבת מזון חרוכה אפשר לנקות בקלות: למזוג לסיר מים חמים ולאחר כ-30 דקות המתנה השכבה תתרכך וניתן להסירה עם מרית עץ / פלסטי, ואז לנקות עם סקוץ'.
הכלים מיוצרים מפלדה משובחת אשר אינה נפגמת ואין בסיר ציפויים.
ניתן להבריק את הכלים ע"י חומץ רגיל-למזוג מעט חומץ לסיר הקר ועם סקוץ' לנקותו.
לניקוי והברקה חיצוניים יש להשתמש אך ורק במטלית רכה ובחומר ניקוי/הברקה מתאים.
בגמר הניקוי מומלץ לייבש את טיפות המים עם מטלית סופגת.

בישול "קומבינציה"

לקוחות אשר ברשותם סט בישול "קומבינציה" יכולים להכין מספר סוגי מאכלים על להבה אחת.
לדוגמה:

בסיר תחתון בן 5.6 ליטר לבשל צלי בשר/עוף עם בצל ותפוחי אדמה.
על הסיר להניח את סיר "המסננת" ובו לאדות ירקות, ממולאים, דגים, קוסקוס וכו'.
על סיר המסננת להניח את הטבעת עם המגרדת, ועליה ניתן לאדות לקינוח תפוחי עץ.
לסגור את סיר "המסננת" עם מכסה "קומבי".
על מכסה ה"קומבי" ניתן להציב סיר בגודל 1.8/2.5 ליטר עם אורז או פתיתים או סוג אחר של מזון.
סיר זה יש לחמם על להבה מספר דקות עד שהתחתית תצבור חום (שהמחוג יגיע לתחום הירוק) ואז להציבו על מכסה ה"קומבי".
בישול "קומבינציה" כנ"ל אורך כשעה ורבע ובפשטות וקלות נכין 4 סוגי מזון כאשר נשתמש בלהבה אחת והכיריים תשארנה נקיות.

אנו בטוחים כי בשימוש בכלי הבישול GCC - "GoodCook Collection" תשפרו את התשתית הבריאותית של המשפחה ותיהנו מאוכל בריא טעים ודיאטטי המכיל את מירב הויטמינים והמינרלים הטבעיים.

נשמח לסייע ולייעץ.
נשמח לקבל מכם עצות ומתכונים פרי ניסיונכם!

רבקה ואיתן לנצ'נר

טל' : 09-7454228

כל הזכויות שמורות.
אין להפיץ, להעתיק, לצלם או לשכפל, באמצעים כתובים או אלקטרוניים דפי הסבר ומתכונים אלו ללא אישור המחברים.

בעמודים הבאים יש מגוון מתכונים להנאתכם. בכל מקום שבו מדובר על טיגון ללא שמן ובישול ללא מים ההתייחסות לדרך הפעולה היא כפי שמוסבר בעמוד מספר 2.

תיהנו ובתיאבון ☺

צלי בשר / צלי עוף

חומרים:

נתח בשר טרי פרוס לפרוסות בעובי כ - 1.5-1 ס"מ מתובל כהרגלך (נתח הבשר במשקל כ - 1.5-1.2 ק"ג)
3-4 בצלים בינוניים חתוכים לקוביות קטנות.
תפוחי אדמה או בטטות קלופים וחתוכים לקוביות (כמות תפ"א לפי גודל הסיר)
6-8 שיני שום חתוכות.

אופן ההכנה:

1. יש לשים את הסיר ריק על אש רגילה ולחממו כ-3 דקות ללא המכסה.
2. להניח המצרכים לפי הסדר הבא:
להניח את הבשר בתחתית הסיר החמה.
לפזר על הבשר את הבצלים ושיני השום לסגור מכסה ולאחר כ-5 ד' להקטין האש למינימום.
כשהבשר משתחרר להפוך לצד שני ולהניח את תפוחי האדמה/בטטות למעלה.
אין צורך להוסיף מים או שמן לתבשיל
יש לכסות במכסה ולבשל על אש בינונית כשעה לצלי בשר ו-35 דקות לעוף.

לתשומת לבך:

ניתן לבשל גם צלי עוף / הודו בדיוק לפי המתכון הנ"ל במקום בשר בקר לשים עוף / הודו בכמות המתאימה
ניתן להוסיף מגוון ירוקת חתוכים לאידוי ביחד עם הבשר / עוף
לתבל את הבשר / עוף והירקות כפי רצונך משך הטיגון/בישול קצר יותר.

קציצות בשר / עוף

חומרים:

1. 1 ק"ג בשר טחון (מספיק לכ- 20 קציצות)
2. 2 בצלים בינוניים
3. 2 - 3 שיני שום כתושות
4. 1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה
5. תבלינים כרצונך

אופן ההכנה:

1. לגרד את הבצלים לתוך הבשר
2. להוסיף את שאר החומרים לתוך הבשר ולערבב היטב לתערובת אחידה
3. לחמם את המחבת ריקה כ-3 דקות ללא המכסה
4. ליצור קציצות ולהניח בתחתית המחבת עד שיתמלא
5. לסגור את המכסה ולטגן כ-3 דקות ואז להקטין את האש עד שהקציצות ישתחררו
6. בשלב זה להפוך את הקציצות לצידן השני ולטגן עד להשחמה כשהמכסה סגור.

לתשומת לבך:

הטיגון מתבצע ללא שמן ועם מכסה סגור!
אין צורך להוסיף פירורי לחם וביצה לתערובת מכיוון שהקציצות אינן מתפוררות בעת הטיגון
ניתן לערבב חצי כמות בשר בקר טחון עם חצי כמות בשר הודו או עוף טחון

נתחי הודו (שווארמה)

חומרים: (כמות מתאימה לסיר 5.6 ליטר)

1. 1-1.5 ק"ג שווארמה נקבה חתוך לקוביות
2. 3 בצלים בינוניים פרוסים
3. 4 שיני שום קצוצות
4. 6-8 תפוחי אדמה חתוכים לרבעים
5. ירקות חתוכים כגון: גזר, קישוא, בטטה, כרובית, דלורית וכו'
6. תבלינים לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. לתבל את מרכיבי התבשיל לפי הטעם.
2. לחמם את הסיר בלי מכסה 3 ד' ולהניח בתחתית הסיר את הבשר.
3. להוסיף את הבצלים ושיני השום על הבשר.
4. להניח את תפוחי האדמה על הנ"ל
5. להוסיף את שאר סוגי הירקות
6. לכסות במכסה ולבשל כ-45 דק' – 1 ש' ומידי פעם לערבב (זמן הבישול כפוף לחוזק הלהבה, לכמות המזון ולגודל הסיר).

לתשומת לבך:

אין צורך להוסיף מים או שמן לתבשיל מאחר ובזמן הבישול נוצר רוטב טבעי מהבשר ומהירקות.

ממולאים:

חומרים:

1. בשר טחון עם שאר החומרים כמו במתכון קציצות בשר / עוף
2. לבשר הטחון להוסיף 1 כוס אורז שטוף ונקי
3. לתערובת לגרד 2-3 עגבניות גדולות, קישוא אחד ובטטה אחת
4. לתבל כרצונך
5. לערבב היטב עד לקבלת תערובת אחידה
6. להכין ירקות למילוי כגון פלפל אדום / ירוק תפוחי אדמה, בצל וכו'

אופן ההכנה:

1. למלא את הירקות בתערובת
2. להניח את הירקות הממולאים בסיר
3. במידה ויש לך רוטב מתאים ניתן להוסיפו לתבשיל
4. לסגור את המכסה ולשים על להבה רגילה
5. כשהמחוג מגיע לתחום הירוק להקטין להבה ולהמשיך לבשל כ - 30 דקות נוספות

לתשומת לבך:

בבישול "קומבינציה" כמוסבר בעמוד 4 ניתן לאדות את הממולאים בסיר המסננת כאשר הוא ניצב על סיר 5.5 ליטר.
אין להוסיף כמות רוטב גדולה מכיוון שהתבשיל יוצר רוטב טבעי נוסף.

קישואים עם שום ושמיר:

חומרים:

1. 8 קישואים פרוסים לעיגולים דקים
2. 1 בצל קצוץ
3. 3-6 שיני שום כתושות
4. חצי כוס שמיר קצוץ
5. תבלינים לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. לחמם את הסיר ריק ללא מכסה ואז לשים את הבצל והשום לסגור ולהשחים
2. להוסיף את הקישואים הפרוסים ואת התבלינים ולהנמיך אש.
3. להשאיר על האש כ- 10 דקות עם מכסה סגור
4. לאחר כיבוי האש להוסיף את השמיר הקצוץ, לערבב היטב ולסגור את המכסה
5. להשאיר עוד כ- 10 דקות עם מכסה סגור

לתשומת לבך:

בקערת ההגשה מומלץ לסחוט מיץ לימון טרי על הקישואים (מוסיף בריאות וטעם) ומעט שמן זית כתית מעולה.

חזה עוף / הודו

- * לתבל את נתחי החזה לפי טעמך
- * לחמם את המחבת על להבה רגילה כ-3 דקות ללא מכסה
- * להניח במחבת את נתחי החזה לסגור את המכסה ולאחר 3 דקות להנמיך להבה למינימום לחכות 3 ד' ולהפוך, ולהמשיך לטגן לפי הצורך עד להשחמה.

לתשומת לבך:

הטיגון מתבצע ללא שמן
ניתן להכין באותו אופן שוקי וכרעי עוף / הודו. זמן ההכנה יהיה ארוך יותר כ- 30 דקות.

לבבות עוף ברוטב עגבניות:

חומרים:

1. 2-3 בצלים בינוניים חתוכים דק
2. 1/2 ק"ג לבבות עוף נקיים
3. 3-4 עגבניות מגורדות
4. תבלינים לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. לחמם סיר ריק ללא מכסה 3 ד' ולהשחים את הבצלים (עם מכסה סגור)

2. לתבל את הלבבות, להוסיף למחבת ולהמשיך לטגן עוד כ- 10 דקות עם מכסה
3. להוסיף את העגבניות המגורדות ואת התבלינים, לערבב היטב ולהמשיך לבשל עוד כ- 15 דקות עם מכסה סגור

לתשומת לבך:

הטיגון מתבצע ללא שמן כמובן

פלפל אדום ובצל בתחמיץ:

חומרים:

1. 4 בצלים בינוניים חתוכים לחתיכות דקות
2. 8 פלפלים אדומים חתוכים לרצועות דקות
3. 1/3 כוס חומץ באיכות משובחת + 1/3 כוס שמן זית
4. 5-10 שיני שום כתושות
5. מלח לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. לחמם את הסיר ריק 3 ד' ולהשחים את הבצלים עם מכסה סגור
2. להוסיף את רצועות הגמבה ולטגן עם מכסה סגור עוד כ- 10 דקות (מידי פעם לערבב)
3. להעביר לכלי אחסון
4. להוסיף את השום הכתוש, החומץ שמן הזית והמלח ולערבב היטב
5. לכסות ולתת לתבשיל להתקרר ולספוג את הטעמים 3 שעות

לתשומת לבך:

- * ניתן לסחוט 2-3 לימונים טריים במקום חומץ
- * הטיגון מתבצע ללא שמן כמובן

כרוב סיני עם נבטים:

חומרים:

1. כרוב לבן חתוך לרצועות
2. חבילה נבטים שטופים
3. 8 בצלים ירוקים פרוסים
4. 3 כפות רוטב סויה
5. 1 פלפל אדום חתוך לקוביות
6. מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. בסיר שחומם ריק 3 ד' להשחים את הבצל
2. להוסיף את הכרוב, הפלפל האדום, פלפל ומלח, לסגור את המכסה לערבב היטב ולהמשיך לטגן עוד 4 דקות.
3. להקטין להבה, ולאדות עוד 15 דקות
4. להוסיף את הנבטים ורוטב הסויה ולאדות עוד כ- 4 דקות.

רוטב בשר לפסטה:

חומרים:

1. 2 גזרים חתוכים לקוביות קטנות
2. בטטה חתוכה לקוביות קטנות
3. בצלים קצוצים דק
4. 1/2 כוס סלרי עלים קצוץ דק
5. 10 גבעולי פטרוזיליה קצוצים דק
6. 8 עגבניות גדולות מגורדות
7. 1 ק"ג בשר טחון
8. מלח ופלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. בסיר שחומם ריק 3 ד' לשים את הגזר, בטטה, בצלים, סלרי, פטרוזיליה ועגבניות ולאדות עד שיתרככו כאשר המכסה סגור (כ - 15 דקות)
2. להוסיף את הבשר ולערבב היטב. להמשיך לבשל עם מכסה סגור עוד 20 דקות
3. להוסיף את התבלינים לערבב היטב ולהמשיך לבשל עם מכסה סגור עוד 45 דקות

גלילוני חזה עוף ממולא בירקות ואווז מעושן

חומרים: (ל - 30 גלילונים)

1. 2 ק"ג חזה עוף טרי חתוך לשניצלים. את השניצלים יש "לדפוק" דק
2. 300 גר' חזה אווז מעושן פרוס לפרוסות דקות (ניתן להשתמש ב"פסטרמה" לסוגיה ולמעדיפי בשר דל שומן)
3. בצלים גדולים חתוכים דק
4. קישואים טריים חתוכים דק
5. 3-4 פלפלים אדומים ("גמבה") חתוכים דק
6. שורש פטרוזיליה מגורר
7. מלח ופלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. לחמם סיר ריק 3 ד' ולטגן את הבצל עד להשחמתו
2. להוסיף את הקישואים, פלפלים אדומים ושורש הפטרוזיליה ולהמשיך לטגן על אש קטנה עד שיתרככו לקראות סיום להוסיף מלח ופלפל שחור ולערבב היטב

3. בזמן טיגון הירקות אפשר להכין את הבשר:

1. כל נתח שניצל לחתוך ל - 2 או ל - 3 ניתחי משנה (תלוי בגודל השניצל)
2. כשהירקות המטוגנים מוכנים להניח על כל שטח ניתחון השניצל תערובת ירקות מטוגנים
3. על הירקות המטוגנים להניח פרוסת חזה אווז מעושן
4. לגלגל את הניתחון עם הירקות והאווז לגליל ממולא ולהניח בצלחת, להמליח ולפלפל לפי הטעם

5. כאשר כל הגלילים מוכנים לחמם מחבת/סיר ולטגן את הגלילים לפי שיטת הטיגון של GCC להפוך את הגלילונים בזמן הטיגון כדי שישחיתו מכל הצדדים.
בגמר הטיגון לכבות את הלהבה ולהניח את כל הגלילונים המטוגנים במחבת החמה ולכסות במכסה
כך נקבל רוטב טבעי שיוסיף צבע וטעם למנה

לתשומת לבך:

הטיגון מתבצע ללא שמן וכאשר המכסה סגור

בתיאבון
רבקה ואיתן לנצינר

סלט זיתים

חומרים:

1. 2 קופסאות זיתים ללא חרצנים ; יש לשטוף את הזיתים ממי השימורים
2. 2 בצלים גדולים קצוצים
3. 3 גזרים מגוררים

חומרים לרוטב:

1. 3-4 עגבניות חתוכות לקוביות
 3. מיץ לימון מלימון גדול
 4. 6 שיני שום
 5. 1/3 כוס שמן זית
 6. מלח לפי הטעם
- ניתן להוסיף תבלינים לפי טעם אישי

אופן ההכנה:

1. לחמם סיר 3 ד' ולטגן את 2 הבצלים עד השחמה קלה
2. להוסיף את הזיתים השטופים והגזרים לבצל המטוגן ולטגן עוד 10 דקות
3. את העגבניות לרסק ביחד במעבד מזון / מעבד ידני
4. להוסיף את העגבניות לסיר ולהמשיך את הבישול עוד 15 דקות על אש קטנה
5. לתקן תיבול לפי הטעם. ניתן להגיש קר או חם לפי העדפתך

לתשומת לבך:

הטיגון מתבצע כמובן ללא שמן ועם המכסה סגור.
בתיאבון!

קציצות בשר ממולאות בפטריות

חומרים:

1. 1 ק"ג בשר טחון (הודו נקבה), מספיק לכ - 20 קציצות
2. 3 בצלים קצוצים
3. 750 גר' פטריות חתוכות
4. תבלינים לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. בסיר שחומם ריק 3 ד' לטגן את הבצלים הקצוצים עד להשחמה
2. לתבל את הפטריות ולהוסיף לבצל המטוגן ולהמשיך לטגן ביחד עוד 20 דקות
3. לתבל את הבשר הטחון, לרדד שכבת בשר בגודל כף יד, להניח כף עם הפטריות המוכנות וליצור קציצה סגורה
4. לטגן את הקציצות הממולאות עד שישחימו משני הצדדים

לתשומת לבך:

הטיגון בכל שלביו נעשה בסיר ללא שמן לפי הוראות השימוש עם מכסה סגור.
לפטריות המוכנות ניתן להוסיף רוטב לפי בחירתך ואז למלא בהן את הקציצות

**בתיאבון
רבקה ואיתן לנצ'נר**

נתחי בשר עם ירקות בנוסח "סיני"

חומרים:

1. 1 ק"ג חזה הודו טרי חתוך לנתחים קטנים
2. מגוון ירקות חתוכים לרצועות דקות (בצל, קישואים, פלפל אדום / ירוק, כרוב לבן / אדום, כרובית, פטריות וכו')
3. 2 כפות רוטב סויה
4. תבלינים לפי בחירתך

אופן ההכנה:

1. לתבל את הבשר לפי טעמך. לחמם סיר GCC ריק 3 ד'.
2. לטגן את נתחי הבשר בסיר עד שיתחילו להשחים. בזמן הטיגון להפריד את נתחי הבשר כדי שלא ידבקו לגוש אחד.
3. להניח את כל סוגי הירקות על הבשר.
4. לשפוך על הכל את רוטב הסויה, לערבב, לסגור מכסה ולהמשיך על להבה מונמכת כ 20 ד'.

טיגון דגים שלמים

כאשר מטגנים דגים שלמים כמו דניס, פורל, אמנון, בורי וכו' יש לפעול לפי ההנחיות להלן:

1. לחמם את הסיר ריק כ - 3 דקות כדי לאפשר פעולת טיגון.
2. לתבל את הדג ולהניח על התחתית החמה ולכסות עם המכסה ולהנמיך אש למינימום.
3. לטגן כ - 7 דקות ולכבות את האש.
4. לתת למחבת להתקרר כ - 10 דקות ואז לפתוח ולהפוך את הדג לצידו השני, להדליק את האש ולטגן עוד מספר דקות עם מכסה סגור.

לתשומת לבך:

הטיגון מתבצע כמובן ללא שמן. כיבוי האש משחרר את הדג מהדבקות ומאפשר להופכו לצדו השני בשלמותו.

בתיאבון
רבקה ואיתן לנצ'נר

קינוח תפוחי עץ ואגסים

חומרים:

1. 5 תפוחי עץ חתוכים לקוביות (לא לקלוף אותם)
2. 5 אגסים חתוכים לקוביות
3. חצי כוס סוכר חום – לא הכרחי – רק אם רוצים יותר מתיקות.

אופן ההכנה

1. להניח בסיר את תפוחי העץ והאגסים
2. לפזר עליהם את הסוכר למי שרוצה מתוק יותר.
3. להניח על להבה בינונית / קטנה עם מכסה סגור, כשמחוג מד החום מגיע לקו הירוק / כחול להנמיך להבה למינימום וכשהוא מגיע לקו הירוק הדק לכבות ולהשאיר סגור עוד 5 ד'.

לתשומת לבך:

הסוכר החום עם מיץ מהתפוחים והאגסים יוצרים רוטב ריחני טעים לאוהבי קינמון וצימוקים מומלץ להוסיפם בתחילת הבישול עם כל החומרים אפשר לגוון גם עם תוספת של פלחי תפוז חתוכים שיש להוסיפם עם כל החומרים

בתיאבון
רבקה ואיתן לנצ'נר