



בריק במילוי תערובת גבינות

אחר צהריים עייף־פֶּפֶף, הילדים מבקשים משהו מיוחד ולאמא אין הרבה כוח לבישולים. זה הזמן להכין בריק. פשוט לוקחים עלים של סיגרים ממלאים במלית גבינות, מחממים את המכשיר המיני קיטשן ותוך 5 דקות מתקבלת מנה שאין ילד שיוכל לעמוד אדיש למולה.

דרגת קושי: קלה זמן טיגון: 5 ד' 12 יחידות בריק

חבילת עלי סיגרים
שמן לטיגון

למלית:

גביע קוטג'

150 גר' גבינה צהובה מגוררת או גבינת מוצרלה מגוררת

2-3 כפות גבינת פרמזן מגוררת או גבינה מלוחה או בולגרית מפוררת

חצי כפית אבקת שום

מלח ופלפל

2 כפות שמן

מכינים את המלית: מערבבים יחד את כל הגבינות והשום. לוקחים עלה של סיגר, מניחים ריבוע של מלית במרכז העלה. מקפלים את שני צדי העלה על המלית, ולאחר מכן את שני הצדדים מלמעלה ומלטה על המלית. מתקבל ריבוע בצד אחד וצורת מעטפה בצד השני. ממשיכים להכין באותה צורה את כל העלים. מחממים את המכשיר לחום הכי גבוה, מניחים את יחידות הבריק כשהצד המקופל כלפי מטה, סוגרים את המכשיר ומטגנים 2-3 ד', פותחים, הופכים לצד השני וסוגרים את המכשיר. מטגנים עוד 2 ד'. להגשה: חותכים את הבריק למשולשים ומגישים.



פנקייק ברוטב טריקולד

גם הפנקייק וגם הרוטב נעשים במכשיר גאוני אחד. אני הכנתי את הפנקייק מקמח בוסמין, אך אפשר לעשות אותו גם מקמח מלא או רגיל, לבחירתכם.

דרגת קושי: קלה זמן טיגון: 2 ד' לכל יחידה כ-20 פנקייקים

לתערובת הפנקייק:

כוס וחצי קמח בוסמין מלא 80 אחוז

כפית קינמון

2 כפיות אבקת אפיה

קורט מלח

2 כפות סוכר, דבש או סילאן

כוס חלב או מים

2 ביצים

כפית תמצית וניל איכותית

3 כפות שמן

מעט חמאה לטיגון

לטריקולד:

100 גר' שוקולד מריר

100 גר' שוקולד בלונדי בטעם שמנת או קרמל עשיר

100 גר' שוקולד חלב

גביע שמנת מתוקה 250 מ"ל

מכינים את הפנקייק: מערבבים את כל החומרים פרט לחמאה בקערה, עד לקבלת תערובת אחידה, נוזלית אך סמיכה מאד.

מחממים את המכשיר לחום בינוני גבוה וממיסים בו מעט חמאה.

יוצרים עיגולי פנקייקס בקוטר 3-4 ס"מ. סוגרים את המכשיר ומטגנים 2-3 ד'

עד שמזהיב מכל צד. מסירים את הפנקייקים מהמכשיר וממשיכים להכין את שאר הכמות. לאחר שכל התערובת מוכנה – מכינים את הטריקולד. מנמיכים לחום נמוך.

חותכים את השוקולדים לקוביות ושמים בכל חלק של המכשיר שוקולד אחד.

יוצקים בעדינות שליש מכמות השמנת על כל שוקולד ומערבבים בעדינות בכף עץ עד לקבלת קרם אחיד. יוצקים על הפנקייקים המוכנים את שלושת הרטבים ומגישים מיד.



סלמון עם כוסברה וחויאג'

פשוט מורחים את הסלמון בתערובת,
מחממים את מכשיר המיני קיטשן ותוך פחות מעשר דקות -
המנה מוכנה!

דרגת קושי: קלה זמן צלייה: 10 ד' 6 מנות

6 מנות פילה סלמון
מלח ופלפל
מעט שמן זית לטיגון

לציפוי:

חצי חבילה כוסברה טרייה או פטרוזיליה
כפית חוואיג' למרק
מלח ופלפל
5 שיני שום קלופות
4 כפות שמן זית

מחממים את המכשיר. בינתיים טוחנים במעבד מזון או בבלנדר ידני את כל חומרי הציפוי עד לקבלת תערובת אחידה, ירקרקה. מתבלים את הסלמון במלח ופלפל ומורחים על חלקו העליון את הציפוי. שמים מעט שמן זית במכשיר ומניחים עליו את הדגים המצופים. סוגרים את המכשיר וצולים למשך 8-10 ד', עד שהסלמון מזהיב קלות משני צדדיו. מגישים מיד.

מושט צלוי עם ירקות

חגיגה פיקנטית ועשירת טעמים, את המושט צולים יחד עם הירקות לתבשיל בריא, עשיר וטעים להפליא.

דרגת קושי: קלה זמן צלייה: 15 ד' 6 מנות

6 מנות פילה מושט ללא עור

2 כפות שמן זית

בצל גדול, קלוף ופרוס לעיגולים

2 עגבניות חתוכות לקוביות

2 פלפלים אדומים וצהובים, חתוכים לרצועות

5 שיני שום קלופות, חתוכות לפרוסות

פלפל חריף ירוק, קצוץ דק (לא חובה)

מלח ופלפל

לציפוי:

כף פפריקה

חצי כפית כורכום

4 כפות שמן זית

מכינים את הירקות: מחממים את המכשיר לחום גבוה. שמים 2 כפות שמן זית ואת עיגולי הבצל, במרחק מה זה מזה. מפזרים ביניהם את קוביות העגבניות, השום, הפלפל החריף ורצועות הפלפלים וסוגרים את המכשיר.

מבשלים 4-5 ד'. בעזרת כף עץ מזיזים מעט את הירקות על מנת ליצור מקום לדגים. מניחים את פילה הדגים על המכשיר עצמו ולא על הירקות. מערבבים את חומרים הציפוי ויוצקים על הדגים,

מתבלים במלח ופלפל וסוגרים את המכשיר. מבשלים למשך 3 ד', מוסיפים חצי כוס מים, מביאים לרתיחה ומנמיכים לחום בינוני. סוגרים את המכשיר וממשיכים לבשל עוד 7-8 ד', עד שהירקות רכים והדגים מזהיבים קלות. מגישים את הדגים יחד עם הירקות והרוטב הטעים

שנצבר במכשיר.





חזה עוף מוקפץ בסגנון סיני עם נודל'ס, פטריות וירקות

כשאת כל הארוחה עושים במכשיר אחד – זה ממש חוויה זריזה, יעילה וטעימה במיוחד. את הנודל'ס משרים במים קרים ולאחר מכן מקפיצים אותם יחד עם ירקות טעימים וחזה עוף עסיסי. הכל יחד מייצר ארוחה אסייתית אמיתית.

דרגת קושי: קלה זמן הקפצה: 15 ד' 6 מנות

בצל גדול, פרוס לרצועות

2 כפות שמן

2 שיני שום קצוצות

כוס פטריות טריות, פרוסות

כוס פרחי ברוקולי קפואים

חצי כוס אפונה קפואה

פלפל אדום או צהוב, חתוכים לרצועות

400 גר' חזה עוף, נקי וחתוך לרצועות

חצי חבילת נודל'ס אורז

2 כפות רוטב סויה

2 כפות רוטב טריאקי

מלח ופלפל

משרים את האטריות בקערה עם מים קרים. בינתיים מחממים את המכשיר לחום גבוה. שמים את השמן והבצל ומטגנים ומערבבים דקה או שתיים. מוסיפים את השום והפטריות, סוגרים את המכשיר ומטגנים 3 ד'. מוסיפים את שאר הירקות, מערבבים, סוגרים את המכשיר ומטגנים עוד 2 ד'. מזיזים את הירקות הצידה ושמים את חזה העוף, יוצקים עליו את רוטב הסויה ורוטב הטריאקי ומערבבים. סוגרים את המכסה ונותנים לחזה העוף להיטגן 3 ד'. מוסיפים את הנודל'ס וחצי כוס מים. סוגרים את המכשיר ומביאים לרתיחה 2 ד'. פותחים, מערבבים, טועמים ומתקנים תיבול. מבשלים עוד דקה או שתיים עד שהנודלים מתאדים. אם הנודל'ס עדיין לא מספיק רכים – מוסיפים עוד חצי כוס מים, סוגרים את המכשיר ומבשלים עוד 2 ד'. מגישים את הכל יחד.

סטיקי באנס

שושני שמרים חלומיים במילוי קינמון ריחני. התוספת שהופכת אותם לסטיקי באנס אמריקאי משודרג היא תערובת שנמזגת בתחתית התבנית והופכת בזמן האפיה לטופי-קרמל דביק. לאחר האפיה הופכים את התבנית והקרמל מקבל את תפקיד הציפוי, שמקשט ואף נספג בעוגה. לא קשה לדמיין את התוצאה – אחד המתכונים השווים ביותר בחורף. ב"על הדרך" תגלו איך הופכים את ההכנה לפשוטה וקלה.

אחרי הכנה

הפעם יש לי פטנט שמקצר משמעותית את ההכנה: מכשיר mini kitchen מיוחד. במתכון המקורי נשתמש בסיר ובתנור, ובאמצעות המכשיר נאחד את הפעולות יחד, ונחסוך זמן. ובכלל ה mini kitchen מבצע פעולות רבים במטבח, בקומפקטיות ויעילות: הוא מבשל, אופה, מטגן ומחמם. כבר הכנתי בו בראוניז, עוגיות ופיתות, והוא ענה על הציפיות. לא נדבק, מתנקה בקלות, מתנייד, מתחמם במהירות ובאופן אחיד. בקיצור, יעיל וקליל למי שמחפשת נוחות במטבח.

אופן ההכנה:

מינינים את הבצק: מערבבים בקערה סוכר, שמרים וחלב. מוסיפים קמח, ביצה, חמאה ומלח ולשים בידיים מספר דקות לבצק רך וגמיש. מעבירים לקערה, משמנים ומכסים בניילון. מתפחים להכפלת הנפח (כשעה).

בינתיים מינינים את המלית ורוטב הטופי: מערבבים בקערה חמאה רכה, סוכר חום וקינמון לקרם אחיד. שומרים בצד עד לשימוש. מניחים במכשיר חמאה, סוכר חום כהה ושמנת מתוקה. מפעילים על עוצמה נמוכה-בינונית ומחממים להמסה תוך ערבוב מדי פעם. מפזרים פקאנים קצוצים ומכבים את המכשיר.

מעצבים ואופים: על משטח משומן מרדדים את הבצק למלבן בעובי חצי סנטימטר. מורחים את המלית בשכבה אחידה ודקה, מגלגלים לרולדה ופורסים לשושנים בעובי של כ-5 ס"מ. מניחים במרווחים מעל הרוטב. סוגרים את המכסה ומתפחים להכפלת הנפח (כ-45 דק'). מפעילים את המכשיר על עוצמה בינונית ואופים 15 דקות. מורידים את החום למינימום וממשיכים לאפות 30 דקות נוספות להזהבה קלה או עד שהעוגה מוכנה. הופכים על מגש עגול כך שהטופי בחלק העליון (אם השבוללים התקררו והקרמל נדבק – מפעילים את המכשיר מספר דקות, לחימום והמסה של הקרמל). מומלץ להגיש חם.

החומרים:

לבצק:

- כפות סוכר לבן
- 2 כפיות שמרים יבשים
- 1/2 כוס חלב + כף (130 מ"ל)
- 1-1/2 כוסות קמח לבן (350 גר')
- ביצה
- 70 גרם חמאה, רכה
- 1/4 כפית מלח

למלית:

- 70 גרם חמאה, רכה
- 1/2 כוס סוכר חום בהיר (100 גר')
- כף קינמון שטוחה

לרוטב טופי ופקאן:

- 50 גרם חמאה
- 1/3 כוס דחוסה סוכר חום כהה (80 גר')
- 1/3 כוס שמנת מתוקה (80 מ"ל)
- 1/3 כוס אגוזי פקאן, קצוצים גס (30 גר')



דרגת קושי:
בינונית



זמן הכנה:
40 דקות



כמות:
25 שושנים





מיני קיטשן

זהו מכשיר גאוני. כל כך קל לבשל בו, בלי ללכלך סירים או תבניות. ניתן לקחת אותו לכל מקום, לחבר למקרר חשמל ולבשל גם אין במקום מטבח כלל. מתאים גם למשפחה הצורכת כמויות גדולה.

דג מושט ברוטב ירקות עסיסי

אופן ההכנה:

נפשיר את הדג ערב קודם במקרר. נשטוף היטב.

נקלף ונפרוס את הבצל לרצועות, את השום נקצוץ.

נפרוס את הפלפלים לרצועות דקות ונקצוץ את עשבי התיבול דק דק.

נחמם את המכשיר על החום המקסימלי.

נעביר את הבצל והשום עם 2 כפות שמן, נסגור את המכסה ונטגן 5 דקות. נוסיף את הפלפלים, נסגור את המכסה ונבשל עוד 10 דקות.

נפתח את המכסה, נתבל בפפריקה, מלח, פלפל וכמון. נוסיף גם חצי כוס מים ונערבב. נסדר את נתחי הדג בין הירקות, כך שהדג יכוסה בכל התבלינים.

נסגור את המכסה ונבשל 8 דקות. הדג מוכן! בתאבון!



כמות:
6 מנות



זמן הכנה:
30 דקות



דרגת קושי:
קלה

החומרים:

- 6 יחידות פילה דג מושט
- ללא עור של רוזנרס פיש
- 1 בצל גדול
- 1 פלל אדום
- 1 פלפל צהוב
- 1 פלפל ירוק חריף
- 5 שיני שום
- חופן של כוסברה או פטרוזיליה
- כף פפריקה מתוקה
- חצי כפית פלפל שחור
- חצי כפית כמון
- כפית מלח

אומלט ירקות וגבינות צבעוני ובריא

אומלט זוהי חביתה עם ירקות. ניתן לגוון בשפע ירקות כדי ליצור מנה ססגונית ומרהיבה. אפשר לגוון עם חצילים, קישואים, בטטות, רק שאז יש להגדיל את זמן הבישול לפני הוספת הביצים. מקרימים את הירקות עם ביצים טריות ומקבלים כמין פשטידה ללא קמח. פורסים למשולשים ומגישים עם סלט חי רענן.

החומרים:

- 2 בצלים
- 4 שיני שום
- סלסילה פטריות טריות
- 1 פלפל אדום
- 1 פלפל צהוב
- 100 גרם גבינה בולגרית חתוכה לקוביות קטנות
- 50 גרם גבינה צהובה מגורדת
- חופן שמיר או פטרוזיליה טריים קצוצים
- 6 ביצים
- 100 גרם שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

נחמם את המכשיר על החום המקסימלי.

נקצוץ את הבצל והשום לקוביות קטנות ונעביר אל המכשיר עם 2 כפות שמן. נסגור את המכסה ונטגן 5 דקות נוסיף את הירקות. פלפלים קוביות קטנות. פטריות פרוסות דק. נסגור את המכסה ונטגן 10 דקות לריכוך נתבל במלח ופלפל ועלים טריים קצוצים. נערבב ונפזר את הגבינות בצורה שווה.

בקערה נטרוף את הביצים עם השמנת המתוקה וניצוק על הירקות המטוגנים.

נסגור את המכסה ונבשל 10-8 דקות עד להתייצבות המאפה. נפרוס לפרוסות ונגיש חם.



כמות:
6 מנות



זמן הכנה:
30 דקות



דרגת קושי:
קלה

השנה! הפסח יהיה שונה!
יותר מהר. יותר קל. יותר טעים. והרבה יותר כיף

info@minikitchen.co.il

ניתן להשיג בחנויות: ירושלים: שערי רוחה | סלון גאולה מלכי ישראל 11 | בני ברק טכנו מיקס-הרב קוק 16 | קינין רפאלי רבי עקיבא ועורא 594-03-570-08-8005060
אשדוד שפירא כרים רשבי 15 | בית שמש 05276-91532 רפאלי רמה א | דרום שרגא-אור שמעון 38 מרכזון הכוכב 08-8005060