



מאגר מתכונים

סלטים

מני ריכז

בוטיק מתוקים

050-4146752

חלק מהמתכונים התגלגלו
לידי במהלך השנים
ואיני יודעת של מי הם
אשמח לתת קרדיט

סלט חסה פלפלים וקשיו

חסה חתוכה
פלפלים אדומים קצוצים
חצאי קשיו



לרוטב:

1/2 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

1/2 כוס קטשופ

1 כפית מלח

1 כפית חרדל

1/2 כפית פפריקה מתוקה

4 שיני שום

לערבב הכל בבלנדר

לרוטב חלק ואחיד



סלט חסה ונשנושים

חסה חתוכה

עגבניות חתוכות לקוביות

פרוסות בצל סגול

נשנושים שמנת בצל



לרוטב:

2 שיני שום כתושות

3/4 כפית פלפל שחור

1 כף מלח

4 כפות סוכר

3/4 כוס שמן

1/2 כוס מים

1 כף מיץ לימון

1 כף מיונז

1 כף חרדל

לערבב הכל בבלנדר

לרוטב חלק ואחיד



סלט חסה ופטריות

חסה חתוכה
פטריות פרוסות
בצל ירוק
נבטים
מנצ'ס



לרוטב:

1/2 כוס שמן
2 כפות סוכר
1 כף מיונז
1 כף מיץ לימון
1 כפית מלח
1 כפית חרדל
1/2 כפית אבקת שום
1/2 כפית פלפל שחור
לערבב הכל בבלנדר
לרוטב חלק ואחיד



סלט כרוב ופלפלים

כרוב לבן
פלפלים צבעוניים קצוצים
בצל ירוק
פרוסות שקדים ושומשום קלויים



לרוטב:

1 כוס סוכר
1 כוס שמן
10 כפות חומץ
3 כפיות מלח
מעט פלפל שחור
לשים הכל בסיר,
להביא לסף רתיחה,
לקרר ולשפוך על
הסלט לפני ההגשה



סלט כרובים

כרוב לבן

כרוב סגול

3 מלפפונים מגורדים גס

3 גזרים מגורדים גס

חצאי בוטנים קלויים



לרוטב:

3/4 כוס שמן

3 כפות מים

1 כף מיונז

3 כפות סוכר

1 כפית רוטב סויה

1 כפית מיץ לימון

1 כפית חרדל

2 כפיות אבקת שום

1/2 כפית מלח

1/2 כפית פלפל שחור

לערבב הכל בבלנדר

לרוטב חלק ואחיד



סלט חצילים

3 חצילים

לחתוך לפרוסות, להמליח חצי שעה,

לשטוף היטב ולטגן

קוביות פלפלים אדומים - לקלות בתנור

עם מעט שמן



לחמם בסיר:

מעט שמן

4 שיני שום כתושות

1 כף פפריקה חריפה

1 כפית סוכר

מעט מלח

מעט פלפל שחור

1/4 כוס חומץ

לשפוך על החצילים,

אפשר להוסיף

פטרוזיליה או כוסברה

קצוצה



סלט ירקות חמוצים

- 3 מלפפונים פרוסים דק
- 3 גזרים פרוסים דק
- 2 פלפלים אדומים פרוסים
- 1 בצל פרוס דק



לרוטב:

- 1/4 כוס סוכר
- 1/4 כוס שמן
- 2 כפיות מלח
- מעט מיץ לימון
- לערבב הכל לרוטב
- חלק ואחיד
- מומלץ להוסיף שמיר.
- לתבל את הסלט
- כמה שעות לפני
- ההגשה ולהשאיר
- במקרר לספיגת
- טעמים



סלט גזר וסלרי

4 גזרים מגורדים גס

2 פלפלים צבעוניים חתוכים דק

1 בצל סגול קצוץ

2-3 גבעולי סלרי- ללא העלים



לרוטב:

2 כפות מיונז

מעט מלח

מעט פלפל שחור

טיפה חומץ

לערבב עם הסלט



סלט פלפלים חמוץ מתוק

5 פלפלים בצבעים שונים
לחתוך את הפלפלים לרצועות, לשים
בתבנית עם מעט שמן ולקלות בתנור
בתכנית גריל עד שקצוות הפלפלים
משחים



לרוטב:

4 כפות שמן

5 כפות חומץ

1 כף דבש

3 כפות סוכר

מעט מלח

לערבב הכל,

לשפוך מעל הפלפלים
ולהכניס לתנור לעוד 5 דק,
מומלץ לפזר שומשום מעל



סלט פטריות חם לחוממוס

1 בצל גדול פרוס לפרוסות
קופסת פטריות פרוסות



לאדות את הבצל עד
שנהיה כמעט שקוף,
להוסיף את הפטריות
ולאדות עוד כ- 5 דק,
להוסיף לסיר

3 כפות רוטב צ'ילי מתוק
2 כפות סילאן
לערבב היטב ולכבות את
האש



סלט זיתים ברוטב עגבניות

1 בצל קצוץ

קופסת זיתים

5 כפות רסק עגבניות

כפית מלח

קורט סוכר

מעט פלפל שחור



לטגן את הבצל בשמן עד
שמזהיב,

להוסיף את הזיתים, רסק

עגבניות ותבלינים,

ולהמשיך לבשל כ- 10 דק

תוך ערבוב מידי פעם

אם יש צורך אפשר להוסיף

מעט מים



רוטב פיצה



10 כפות מיונז
10 כפות רסק עגבניות
6 שיני שום
1/2 כוס שמן
1 כף מלח
2 כפות סוכר
1 כף תבלין לפיצה
1 כף אורגנו
1 כף פפריקה מתוקה
1 כף פלפל שחור
מעט מים לפי הצורך
לערבב הכל בבלנדר
לרוטב חלק ואחיד



טפנד זיתים



קופסת זיתים
4 שיני שום
כף מיונז
מעט מלח
מעט פלפל שחור

לערבב הכל בבלנדר
לתערובת אחידה



דיפ עגבניות

4 עגבניות

8 שיני שום

מלח

טיפה סוכר

פלפל שחור

שמן



לטחון הכל במעבד

מזון כ- 10 דקות

עד שנהיה כתום



מתבל טעים שחובה לנסות



ואל תגידו מילה לפני שאתם טועמים



1 בצל גדול מטוגן

2-3 מלפפון חמוץ

מלח

פלפל שחור

לטחון הכל במעבד
מזון לתערובת חלקה.



סלט חציל במיונז

2 חצילים קלויים



לשים את פנים
החצילים (ללא
הקליפה) במעבד מזון
להוסיף
מלח
שום כתוש
מיונז לפי הצורך



הכנתם?
אהבתם?
אשמח לשמוע מכם



חני לרנר
בוטיק מתוקים וקייטרינג חלבי
Chani.metukim@gmail.com
050-4146752

