

# דג רותב בסגנון חריימה

המנה הדג מייצגת הסמל של טעמים. התמקדות של קציצת הדג של אושן גורמה המשתלבים ברמזים של חריפות מעודנת ומביאים יחדיו מנה מנצחת.



של רבני זייטש

## המוצרים:

- 1 רול וויט פיש 'אושן גורמה'
- מופשר למשך לילה במקרר
- 5 שיני שום פרוסות
- 1/2 פלפל חריף פרוס דק
- 6 עגבניות חתוכות לקוביות קטנות
- 1 פלפל אדום חתוך לקוביות קטנות
- כוס גרגירי חומס מבושלים
- חופן כוסברה קצוצה
- 1 לימון סחוט
- מלח | פלפל שחור | כמון | פפריקה
- מתוקה
- שמן לטיגון

## אופן ההכנה:

1. מחממים סיר רחב עם שמן, מטגנים את הפלפל החריף והשום קלות, מוסיפים פפריקה וכמון ומערבבים.
2. מוסיפים את העגבניות והפלפלים, מערבבים, מוסיפים מחצית מכמות מיץ הלימון, מכסים ומבשלים במשך 20 דק' על להבה נמוכה עד לקבלת רוטב סמיך במעט (מוסיפים מעט מים במידת הצורך) ומתבלים במלח ופלפל.
3. חותכים את הדג לפרוסות ומוסיפים לסיר יחד עם גרגירי החומס. מבשלים במשך כ- 25-30 דק'.
4. מוסיפים את שארית מיץ הלימון והכוסברה ומגישים.



והתכני השל תבנית אושן גורמה

**הטעם גורמה, המתכון עשיר.**

10 דקות





# דג אפוי בעשבי תיבול

המנה הזו היא סימפוזיאל של טעמים וריחות. תערובת עשבי התיבול הטריים עם ניחוח השום המענג ופרץ המתיקות של עגבניות השרי מוסיפים אידון הרמוני למרקם העדין של קציצות הדג האפויות של אושן גורמה ומביאים יחדיו יצירת מופת קולינרית אמיתית שמשאירה חשק לעוד.

של רבקה זייטל

## המוצרים:

- 1 רול וויט פיש 'אושן גורמה' מופשר למשך לילה במקרר
- 1 צרור פטרוזיליה
- 1 צרור בזיליקום
- מעט נענע
- 2 שיני שום
- 10 יחידות עגבניות שרי
- מעט זיתי קלמטה חצויות
- צנוברים
- שמן זית
- לימון
- מלח ופלפל שחור גרוס

## אופן ההכנה:

1. קוצצים פטרוזיליה, בזיליקום (רק את העלים), נענע, ושיני שום, ומערבבים בקערה חותכים את העגבניות שרי לחצאים או רבעים.
2. חותכים את הדג לפרוסות, ומסדרים על תבנית אפיה.
3. מתבלים את הדג עם מעט מיץ לימון, מלח, ופלפל שחור. מסדרים על הדג חלק מעשבי התיבול, שום, וצנוברים. מסדרים מסביב לדג את העגבניות שרי, זיתי קלמטה, ועשבי תיבול.
4. אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות למשך 15 דקות.



ותבניות השל מבית אושן גורמה  
הטעם גורמה,  
המתכון עשור.



טוב להיות בקשר 1800-015-570



# פיש פינגרס

המנה הזו היא המנה האולטימטיבית לשילוב בימי חול המועד. קלות ההכנה, הטעם המתקתק של רצועות הדג של אושן גורמה והציפוי הקראנצ'י הופכים אותו לבחירה הפופולרית והאהובה על ילדים ומבוגרים כאחד.

של רבקי זייטש

## המוצרים:

- 1 רול וויט פיש 'אושן גורמה'
- 2 ביצים
- כפית חרדל דז'ון
- 1/2 כוס קמח
- פירורי לחם מוזהבים
- מלח, פלפל שחור, וגבישי שום
- שמן לטיגון.
- להגשה - מתבל שום שמיר

## אופן ההכנה:

1. מפשירים את הדג למשך לילה במקרר.
2. חותכים את הוויט פיש לרצועות בגודל הרצוי ומתבלים במלח ופלפל.
3. בקערה טורפים ביצים וחרדל. את פירורי הלחם מתבלים במלח, פלפל שחור, וגבישי שום.
4. מחממים מחבת עם שמן. טובלים את רצועות הדג בקמח, ביצה, ופירורי לחם ומעבירים לשמן החם. מטגנים כ-2 דק' מכל צד עד לקבלת ציפוי פריך וזהוב ומגישים מיד.

**במקום** לטגן אפשר גם לאפות - מחממים תנור מראש ל-200 מעלות. **פורשים** נייר אפיה על גבי תבנית ומשמים בנדיבות את הנייר. **מניחים** את רצועות הדג ומברישים מעט בשמן בחלק העליון. **אופים במשך כ-10 דקות.**



MADE IN  
USA

מתכונת השף מבית אושן גורמה  
הטעם גורמה,  
המתכון עשור.

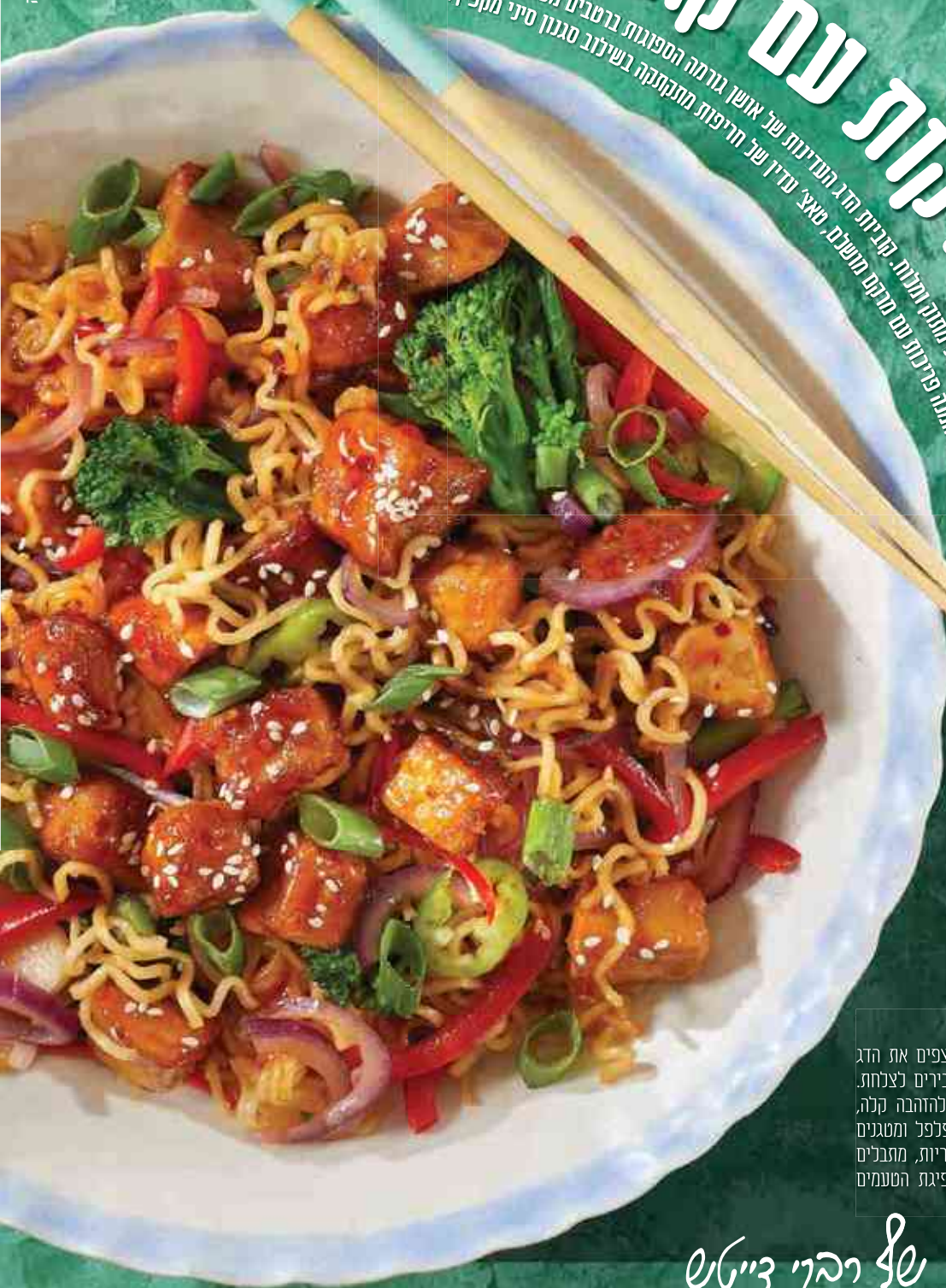


טוב להיות בקשר 1800-015-570



# תהליך ירוקות עם קוביות דג

החלה וזו היא מילוי מושקע של חתוך וחתוך. קוביות הדג העדינות של אושן גורמה הספוגות ברטבים מפתיעים כל פעם מחדש ומביאים אל המנה פריכות עם חתוך מושקע. טאץ' עדין של הריפות מתקתקה בשילוב סגנון סיני מקפיץ.



## המוצרים:

- חבילת אטריות נודלס מבושלות כהוראות יצרן
- $\frac{1}{2}$  רול ווייט פיש אושן גורמה חתוך לקוביות
- $\frac{1}{4}$  כוס רוטב סויה
- $\frac{1}{3}$  כוס קורנפלור לציפוי
- כף מיפל
- בצל אדום חתוך לחצאי טבעות
- שיני שום פרוסות
- כוסות פרחי ברוקולי
- פלפל אדום חתוך לרצועות
- בצל ירוק חתוך לטבעות
- כפות גדושות רוטב סויה
- כפות רוטב צ'ילי מתוק/חריף
- מלח, פלפל שחור גרוס ומעט שומשום לקישוט

## אופן ההכנה:

- משרים את קוביות הדג בסויה ומיפל כ-30 דקות. 2. מצפים את הדג בקורנפלור ומטגנים במחבת עם מעט שמן כדקה מכל צד ומעבירים לצלחת.
- באותה מחבת מטגנים את השום, מוסיפים את הבצל עד להזהבה קלה, מוסיפים את הברוקולי ומטגנים כדקה, מוסיפים את רצועות הפלפל ומטגנים כ-2 דקות נוספות. מחזירים למחבת את קוביות הדג ואת האטריות, מתבליים ומערבבים היטב. מבשלים זמן כדי ערבוב כ-2 דקות עד לספיגת הטעמים ומסירים מהאש. 4. להגשה - מפזרים מעל בצל ירוק ושומשום.

של רבני צייטש



MADE IN USA

מחבית השל אושן גורמה  
הטעם גורמה,  
המתכון עשיר.



טוב להיות בקשר 1800-015-570