

מזל דגים

(המשך מעמוד 31)

הלוקוס בצורה שיהיה מכוסה כולו ביון, והמשיכי להרחיח למשך רבע שעה, כשאת הופכת אותו מצד לצד מדי פעם.

★



בטחינה אורינטל

הכיני שתי כפות טחינה, לימון, שום, בצל מטוגן היטב ו- צנובר.

טגני את הדג — כל דג שהוא — עד שיהיה חצי מטוגן. שפכי עליו את ה- טחינה כשהיא חצי דלילה, עם התבלי-

ניקולאי

נים שהכנת כבר קודם לכן. הכניסי לתנור למשך עשר דקות.

★

ששליק דגים ברוטב קארי

זמן הכנה: שעתיים וחצי. זמן הבישול: 25 דקות. חומרים ל-4-6 איש: 1 ק"ג בקלה פרוס לפרוסות, שני פלחי שום, שני בצלים גדולים, כוס לבן או יוגורט, מלח, פילפל, חצי כפית אבקת קארי, חמאה ופטריית שמפניון.

חתכי את הדגים לקוביות, כתשי את השום דק, דק, והכניסי את שניהם לסיר מים למשך עשר דקות, כדי שהדג יספוג לתוכו את ה- שום. בינתיים הכיני את הרוטב: כתשי את הבצל עד דוק, וערבבי אותו עם הלבן או היוגורט, המלח, הקארי, וה- פילפל הלבן. הוציאי את קוביות הדג מ- המים, שיטפי אותן, וטיבלי אותן ברוטב שהכינת. השאירי אותן שם למשך שעתיים. אחר העלי את הקוביות על שיפוי דים, יחד עם חתיכות פטריית. עטרי בחתיכות בצל, מרחי בחמאה, והכניסי לגריל. הגישי עם פלחילימון ופטרוזיליה.



מופה

★

סרטן בגבינה

מלאי סיר במים, בתוספת לימון ובצל, ובשלי בו את הסרטן במשך כעשר דקות. אחר קלפי את הסרטן, שיטפי אותו היטב מהחול, חתכי לחצאים, ובשלי אותו שוב — הפעם ביין ושום. אחר הכניסי לתנור, ומרחי עליו גבינת פרמזן או גבינה צהובה אחרת, שמץ חמאה ועגבניה.

★

סרטן נוסח מילאנו

הרחיחי סיר מים עם מלח, פילפל, לימון ובצל. כשהמים ירתחו, הכניסי לתוכם את הסרטן לדקה. אחר הוציאי אותו וקלפי אותו, שיטפי מהחול, הכניסי למחבת עם חמאה — ולתנור. לאחר ארבע דקות ב- תנור, כשהוא הופך לחום, הוציאי אותו ושטחי עליו גבינה צהובה ועגבניה. הח- זירי לתנור עד שהגבינה תהיה מותכת. הגישי עם אורז או צ'יפס.

★

דיונון (קלמריס)

ברוטב צרפתי

נקי אותו והשרי אותו למשך שלוש שעות בלימון (שני לימונים על חצי ק"ג כל דיונון), אחר-כך הרחיחי, טגני בחמאה בתור ספת שמיר, שום, טיפת פטרוזיליה, פילפל שחור וארום ויין פשוט. הרחיחי למשך זמן מתאים, עד שיתרכך.

החיצול האהבכני!

dura
gloss

AMERICA'S LEADING BRAND

הלכה
האחידה
שאינה
שוקעת



Magic
Pearl

מג'יק-פרל זהו ההישג המדעי הגדול המקל עליך את מריחת הלכה, תודות לאחידותם המתמדת של פתיתי ה- PEARL. מג'יק-פרל מעניק לך בוק קריסטלי נהדר, בשלל גוונים. כשהציפורן מכוסה כולה בשכבה אחת ואחידה. היי זוהרת ואופנתית עם מג'יק-פרל "דורה-גלוס"

מחיר: 1.50 ל"א