

מבשלים היום?



עם איזה



כולם אוהבים לשתות זיף. אתם כבר יודעים.
 אבל אולי אינכם יודעים
שמאכלים המבושלים עם זיף הופכים - למעדנים.
 יש לנו חדשות בשבילכם: את זיף אפשר להוסיף
 כמעט לכל מאכל. הוא נספג טוב, מתבשל טוב
 ומוסיף המון המון טעם.
 למעדנים - הופכים - למעדנים.
 הכתובת למשלוח מתכונים:

גסו את המתכונים המוגשים כאן ותראו שמאכלים המבושלים עם זיף הופכים - למעדנים.
 דעיונות נוספים למתכונים יתקבלו בברכה ויוכנסו לספר המתכונים. הכתובת למשלוח מתכונים:
 מתכוני זיף, ת.ד. 3468 מיקוד 61033 ת"א.

3 ברווז או עוף צלוי זיף תפוזים

החמרים (ל-8 מנות)
 2 ברווזים (2 ק"ג - או אותה כמות עוף), 1 בצל, 1 גזר, ראש סלרי קטן, 1 שקית זיף תפוזים (4 כפות מקופסת זיף), מלח, פלפל, אבקת שום, 2 תפוזים.
אופן ההכנה
 חותכים את הירקות לקוביות. מניחים את הירקות בתבנית. מניחים הברווז (העוף) על הירקות. מתבלים בפלפל ואבקת שום. מערבבים שקית זיף תפוזים במים ומוסיפים לתבנית. מכניסים לתנור וצולים בחום בינוני עד שבשר הברווז מתרכך מגישים את הברווז עם הרוטב בקישוט תפוזים.



טוב לי עם זיף עזית