

الستيك المشوي



المقادير:

- كيلوجرام لحم الستيك البقري
- خل
- ملعقة زبدة طبيعية متبلة بالأعشاب ومشكلة على شكل دائرة توضع في الفريزر
- زيت زيتون
- ملح وفلفل أسود ناعم وصحيح

الطريقة :

يُغسل اللحم بالخل ويشطف يتبل جيداً ويشوى على شواية البوتاجاز أو على الشواية الكهربائية نسبة الشواء حسب الرغبة، مطابخ وسط أوروبا يفضلون اللحوم نصف نضج عكس منطقة الشرق الأوسط وحوض المتوسط. عند التقديم توضع الزبدة على اللحم لإضفاء نكهة وغنى على المذاق.

حساء الشمندر بالجزر

المقادير:

- كيلوجرام من البنجر (الشمندر) الأحمر
- 4 حبات متوسطات من البطاطس
- 4 بصلات
- مرق دجاج متبل بالهيل والمستكة والملح والفلفل، صدي الدجاجة بعد سلقها بالطريقة المعروفة

الطريقة:

يُغسل البنجر (الشمندر) جيداً ثمَّ يسلق في مرق الدجاج ومعه الجزر بعد تقشيريه وتقطيعه وكذلك البطاطس والبصل، يترك حتى ينضج خليط الحساء، يقشر البنجر (الشمندر) ثمَّ يعاد إلى الماء، يترك الحساء على نار هادئة بعد أن يضاف إليه صدي الدجاجة المسلوقة والمقطعة إلى شرائح مستطيلة.

المقادير:

للخبز:

- 2 4/1 ملعقة صغيرة من الخميرة
- 1 ملعقة صغيرة من السكر
- 1 2/1 كوب من الماء الدافئ
- 3 4/1 كوب من الدقيق
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر
- دقيق ذرة خشن للفرد
- سمس / حبّة البركة للتزيين

للدّهن:

- 2/1 ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر
- 2/1 ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
- 2/1 ملعقة صغيرة من الدقيق
- 2/1 كوب من الماء

الطريقة :

- تُخلط الخميرة والسكر في نصف كوب من الماء الدافئ وتُترك لمدة 5 دقائق حتى تتفاعل.
- يُخلط الدقيق مع الملح والبيكينغ باودر في العجّان الكهربائي على سرعة بطيئة، يُضاف خليط الخميرة مع العجن، ثمّ يُضاف باقي مقدار الماء تدريجياً مع الاستمرار في العجن على سرعة متوسطة لمدة 10 دقائق، حتى تتداخل المكونات ويصبح العجين أملس وناعماً.
- يُوضع العجين في وعاء مدهون بالزيت، ثمّ يغطّى ويترك ليختمر لمدة ساعة أو حتى يتضاعف حجمه.
- يُرش صاج فرن بقليل من دقيق الذرة، يُفرد العجين على الصاج.
- تُخلط جميع مكونات الدّهْن في وعاء عميق، ثمّ تُغمّس أطراف أصابع اليد في الخليط، ويضغط بأطراف الأصابع على العجين في خط مستقيم، بحيث تُشكل تجاويف طولية إلى جانب بعضها، ثمّ بطرف الإصبع الواحد يتم المرور على تلك التجاويف الطولية مرّة أخرى لدمج آثار الأصابع (يُراعى الحرص عند الضغط على عدم إحداث ثقوب في العجين) ويُدّهن العجين بالكامل بقليل من خليط الدهن.
- يُرش سطح العجين بقليل من السمسم أو حبة البركة، يغطّى ويترك لمدة 45 دقيقة حتى يختمر مرّة أخرى أو يتضاعف حجمه.
- يُسخن الفرن على حرارة 200 درجة مئوية.
- يُخبز العجين في الفرن لمدة 30 دقيقة أو حتى يحمر السطح.

سلطة اللوز والسبانخ

المقادير:

- لوز مقشر: نصف كوب
- مسحوق الفلفل الأحمر الحلو: نصف ملعقة صغيرة
- عقدة صفراء: نصف ملعقة صغيرة
- بذور الكمون أو الكراوية: نصف ملعقة صغيرة
- زيت نباتي: 4 ملاعق طعام
- سبانخ مغسولة ومفرومة خشناً: نصف كيلو غرام

الصلصة:

- زيت زيتون: 12 ملعقة طعام
- خل أحمر أو خل حلو بلسمي: 4 ملاعق طعام
- ملح حسب الذوق

طريقة التحضير:

- يُحمص اللوز مع التوابل في مقلاة حتى تفوح رائحة التوابل اللذيذة. يُضاف الزيت ويقلى المزيج حتى يصبح اللوز ذهبي اللون. تحضر السبانخ وتفرم خشناً، ثم تخلط مع الصلصة واللوز. يُقدّم هذا الطبق بمثابة سلطة لذيذة وعطرة.

تحضير الصلصة:

تخفق هذه المكونات الثلاثة مع بعضها للحصول على الصلصة.

كيكة الشوكولاتة

المقادير:

- كيكة شوكلاتة إسفنجية جاهزة
- مكسرات
- نصف كوب كاكاو بالحليب محلى بعسل النحل
- بندق وزبيب
- ربع كوب زبدة ساخنة
- آيس كريم فانيليا
- 500 جرام شوكولاتة داكنة تسيح على حمام مائي

الطريقة :

تفتت الكيكة الإسفنجية الجاهزة في سلطانية كبيرة، ثمّ يضاف إليها الكاكاو بالحليب والمحلى بالعسل

والزبدة الساخنة، وتبث بالأصابع ثمّ يطن قالب مستطيل بالبلاستيك وتسكب فيه خليط الكيكة بعد إضافة المكسرات لها ترح في الثلاجة لمدة 24 ساعة، ثمّ تقلب وتقدم بعد إضافة الشوكولاتة السايحة عليها. يقدم معها آيس كريم فانيليا.