

## פסטה שמנת גבינשיין

את שמנת הגבינשיין הבסיסית נכין עם הגבינשיין מעורבב עם מים עד למרקם הרצוי, לשדרוגים אפשר להחליף את המים בציר ירקות.

### פסטה שמנת גבינשיין פטריות

#### פסטה גבינשיין פסטו

#### פסטה רוזה

#### מק אנד ציז'



♠ מתבלים במלח, בפלפל שחור ובאגוז מוסקט.

### רוטב שמנת גבינשיין פטריות

- < 2 כפות גדושות גבינשיין (כ 200 גר')
- < כוס מים/ ציר ירקות
- < סלסלת פטריות שמפיניון/ פורטבלו/ כל סוג שאתם אוהבים
- < בצל גדול
- < 4 שיני שום
- < מלח ופלפל
- < אגוז מוסקט - לא חייב

### הוראות הכנה

- ♠ חותכים את הבצל לקוביות ומטגנים אותו עד לריכוך, מוסיפים את השום (לא לשרוף אותו) והפטריות.
- ♠ אחרי שהפטריות מבושלות, הוסיפו את הגבינשיין ערבבו מעט עם הפטריות והבצל, הוסיפו בהדרגה כמות מים/ציר ירקות עד למרקם הרצוי.

### פסטה בסגנון מק אנד ציז'

**הוראות הכנה** ערבבו פסטה מוכנה עם הגבינשיין, הוסיפו מעט מים עד לסמיכות הרצויה, תבלו במלח (אפשר גם להוסיף מעט שמרי בירה) ויאללה בתיאבון!

## פסטה מוקרמת בגבינשיו פסטו

### מתכון לפסטו

#### הוראות ההכנה

טוחנים את מרכיבי הפסטו ללא המלח  
בבלנדר מוט/ מעבד מזון, את המלח הוסיפו  
לאחר הטחינה לפי טעמכם

#### לרוטב גבינשיו פסטו

העבירו את הגבינשיו לסיר או המחבת שבו  
תכינו את הרוטב, מוסיפים את הפסטו  
ומוסיפים מים בהדרגה עד הסמיכות  
הרצויה. לסיים הוסיפו את הפסטה.

**טיפ מעדיקא** - הוסיפו את הפסטה לרוטב  
רגע לפני הגשת המנה כדי שהרוטב לא

יספג בפסטה לפני שתספיקו לאכול 😊

**טיפ מעדיקא** - אם לאחר הכנת הרוטב נותר  
ממרח פסטו אפשר להקפיא אותו בתבנית  
שקעים של קרח, ולהשתמש לפי הצורך

צ'ורר עלי בזיליקום - עלים בלבד, ללא  
הגבעולים

1 שן שום טרי (או יותר לפי טעמכם)

4 כפות שמן זית

1/2 כפית מלח



## רוטב רוזה גבינשיון

פשוט וקל - מוסיפים את הגבינשיון לכל רוטב עגבניות שאתם אוהבים! צירפנו לכם את המתכון של עדיקא לרוטב האהוב עליה.

### רוטב עגבניות פלפלים מבית עדיקא

הרוטב הזה מככב במנות של עדיקא - בפיצות, לזניות, שקשוקה טופו גבינשיון ואיך לא, בטוסט פיצה. **טיפ מעדיקא** - מומלץ להכין כמות גדולה ולהקפיא במנות.

יש שתי אפשרויות להכין את הרוטב: האפשרות הראשונה היא לקצוץ את כל הירקות לקוביות קטנות ולקבל רוטב שמכיל חלקי ירקות. האפשרות השנייה היא לחתוך גס את כל הירקות, ובסיום הכנת הרוטב לטחון בעזרת בלנדר מוט עד לקבלת רוטב במרקם חלק (אפשר גם להעביר במסננת).

<b>מרכיבים</b>	
1/2 כפית אורגנו יבש <	1 בצל בינוני-גדול <
צרור בזיליקום טרי <	1 פלפל ירוק <
1 כף מלח <	10-5 שיני שום <
1 כפית סוכר אם יש צורך (תלוי ברמת החמיצות) <	5 עגבניות בשלות בינוניות <
1/2 - 1 ליטר מים <	1/2 חבילת רסק עגבניות (ריכוז של 28%-30%) <

### הוראות הכנה

- ❖ מטגנים את הבצל ואת הפלפלים במחבת עד לריכוכם, ומוסיפים את האורגנו והשום.
- ❖ לאחר מכן מוסיפים את העגבניות הקצוצות והמלח.
- ❖ מכסים את הסיר למשך כרבע שעה ומערבבים כל כמה דקות.
- ❖ כשהעגבניות התרככו מוסיפים את הרסק, בהדרגתיות מוסיפים את המים - כל מספר דקות מוסיפים בערך כוס מים, וממשיכים לבשל לפחות עוד כחצי שעה.
- ❖ אם קיימת חמיצות גבוהה מהעגבניות מוסיפים מעט סוכר.
- ❖ לקראת סיום הבישול מפזרים את הבזיליקום הקצוץ.

