



שקוּצוּת טָעִים
עִם טָרָה!

DALTON
ESTATE

פִּינוֹ גְרִי
PINOT GRIS
2017
UNOAKED
GALILEE גָּלִיל

בְּזֵעוֹת שֶׁמֶח!
טָרָה

לֹא חוֹמְרִים
מִשְׁמְרִים

מַחֲלֶבֶת
טָרָה

לֹא חוֹמְרִים
מִשְׁמְרִים

טוֹב טַעַם
סוֹדֵר

שֶׁמֶנֶת לְבִישׁוֹל 15%
שֶׁמֶנֶת עִמִּידָה לְבִישׁוֹל 15% שׁוֹמֵן
מְצוּיֶנֶת לְבִישׁוֹל וּלְאִפִּיָּה

תְּכוּלָה: 100



הַמַּתְכוּן שֶׁמְכַנִּים
טוֹב הַבֵּיתָה
לְמִשְׁפַּחַת יִיגָר
פֶּסֶטָה פִּיטְרִיּוֹת תְּרֵד
וּשְׁמֶנֶת



4



תְּרֵד טְרִי!



10 דְּקוֹת



המרכיבים:

פיטריות שמפיניון טריות, תרד טרי חצי חבילה, חבילת פסטה מבושלת, כף שום כתוש, 2 שמנת טרה לבישול מלח פלפל שחור ואגוז מוסקט.

אופן הכנה:

במעט חמאה מקפיצים את השום והתרד מוסיפים את ה פיטריות, לאחר כמה דקות מתבלים ומוסיפים את השמנת, מבשלים כ 4 דקות עד לפני רתיחה. מערבבים. שופכים על הפסטה! מדהים פשוט וממכר