

שקווצות טעים
עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת גולן שולחן הגבינות שלנו



4

להכין את הפלות גבינות
ולערוך סמוך להגעת
האורחים



45 דקות



המרכיבים:

לפירות: ענבים, תאנים. זיתים
ירקות: מלפפון, עגבניות שרי, תאנים
טונה, תפוח אדמה, עירית, גזר, בצל שאלוט,
גבינות: צהובה, ברי צרפתי, מוצרלה, גאודה פסטו,
גורגונזולה פיקנטי, מנציגו כבשים ולאבנה
יין רוזה קר!
סודה

אופן הכנה:

לחתוך את הגבינות ולהגיש על בוצ'ר. לפזר עגבניות
שרי, מלפפון, בזיליקום וזיתים. להוסיף את הענבים
והתאנים.
להגיש בקעריות קטנות סלט טונה וסלט תפוחי
אדמה.
לסלט טונה:
קופסה טונה
חצי גמבה לקוביות
3 מלפפון חמוץ לקוביות
2 בצל ירוק קצוץ
2 כפות לא גדושות מיונד
לימון
מלח

פלפל

לסלט תפוחי אדמה:

2 גזרים

2 תפוחי אדמה

2 ביצים:

לבשל את הגזר ותפוחי האדמה לא מקולפים! על אש גבוהה למשך חצי שעה. לאחר מכן להוציא ולתת לזה

להתקרר. לחתוך לקוביות קטנות.

לשים הכל בקערה גדולה ולהוסיף

2 מלפפון חמוץ גדול חתוך לקוביות קטנות.

1 בצל סגול קטן קצוץ דק דק

שתי כפות מיונז

כפית חרדל דיזון

כף חומץ תפוחים

מלח

ופלפל שחור

את הלחם שקלינו בתנור לחתוך למשולשים ולהגיש.