

שקודות טעים עם טרה!



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת שטרן
ארנצ'יני**



המרכיבים:

לארנציני:

אורז

גבינת שמנת

קצת קמח

פלפל שחור מלח

גבינה צהובה

מוצרלה

ביצה

פירורי לחם

לרוטב:

3 עגבניות

5 שיני שום

חצי פלפל ירוק חריף

פפריקה מתוקה

קצת סוכר

קצת מלח

אופן הכנה:

להכנת הארנציני:

לטגן בצל קטן עד שנהיה שקוף להוסיף כוס וחצי אורז, קצת מלח ו3 כוסות מים לבשל את זה עד שהאור מוכן ☒ צריך שהאור יהיה דביק אם לא דביק אפשר להוסיף עוד קצת מים וקמח כדי שיהיה דביק. מקררים את האורז ואז מוסיפים לו קצת גבינת

שמנת/גבינה לבנה חותכים 4 פרוסות גבינה צהובה
לחתיכות קטנות ומוסיפים לאורז ומטבלים עם מעט
פלפל שחור.

יוצרים כדור וממלאים בתוכו קוביות גבינת מוצרלה/
גבינה צהובה .

טובלים בביצה ופרורי לחם ומטגנים בשמן עמוק עד
שמזהיב.

לרוטב:

3 עגבניות

5 שיני שום

חצי פלפל ירוק חריף

פפריקה מתוקה

קצת סוכר

קצת מלח

חותכים את עגבניות לקוביות וקוצצים את השום
וטוחנים במגיימיקס לקבלת רוטב סמיך.