

מתכונים לבלינצ’ס גבינה וסלט מנגו מטריפים לשבועות

מאת: נועה שלום
מאי 29, 2022

שבועות בפתח וזה הזמן לקטוף מחמאות גם בגזרה הקולינרית. שני מתכונים של בלינצ’ס גבינה וסלט מנגו אליפות שמשדרגים את שולחן החג החלבי!

בלינצ’ס גבינה

את הבלינצ’סים המדהימים האלה אני אוהבת להכין לכל אירוע עם ארוחה חלבית, הם תמיד מוספים לשולחן ולערימת המחמאות שרק מטפסת עם כל ביס. פינוק של ממש או חטיף כיפי לילדים… וכמובן, עכשיו לחג השבועות שממש בפתח. וכן, הם בהחלט שווים את הקלוריות.

מצרכים לבלינצ’ס

8 ביצים

1/2 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

קורט מלח

2 כוסות קמח

2 כוסות מים או חלב

טורפים את הביצים, מערבבים עם סוכר, שמן ומלח. מוסיפים את הקמח והחלב/מים לסירוגין תוך כדי ערבוב עד לקבלת מרקם חלק. בלנדר ידני יכול מאוד לעזור.

מחממים שמן במחבת ושמים שכבה דקה של הבלילה (אבל לא דקה מדי) ומטגנים משני הצדדים.

מצרכים למילוי

1 ק”ג גבינה לבנה

1/2 כוס סוכר

1 כף סוכר וניל

2 ביצים

מערבבים היטב את כל החומרים.

מורחים כף אחת של הבלילה על הבלינצ’ס, מגלגלים ויאמי – בתיאבון. אפשר לשים במקרר. אפשר להוסיף למילוי כל מה שאתם אוהבים – אגוזים, פירות, חתיכות שוקולד, ולפזר מעל הבלינצ’ס אבקת סוכר להוספת טעם וקלוריות…



עוד מתכונים שיעניינו אתכם:

מאפינס לנשמה: מתכון מאפינס אוכמניות חלביות

מתכון פאי תפוחים של סבתא פועה

סלט מנגו ופרמז'ן מטריף

טוב, זה סלט חלומי שמשתלב בצורה מדהימה עם ארוחה חלבית, או אפילו כחטיף בריא לחג. הסלט הזה קליל ומרענן והוא כמעט ארוחה בפניה עצמה. לפעמים הוא יכול להיות קינוח מושלם לארוחה בשרית כבדה, ולפעמים תוספת לשולחן החג החלבי שלכם. בכל מקרה ולא משנה באיזו ארוחה תגישו אותו, לא יישאר פירור בצלחת… מילה שלי.

מצרכים:

1 שקית חסה חתוכה / או צרור עלי חסה טריים

1 מנגו חתוך לקוביות

1 כוס קטנה של גרגירי כוסמין אחרי הרתחה – אופציונלי אבל מוסיף

מאוד

1 כוס שקדים פרוסים קלויים בתנור

גבינת פרמז'ן

לרוטב:

3 כפות חומץ (ויניגר)

3 כפות שמן

3 כפות סוכר

מערבבים את כל החומרים בקערה ויוצקים על הסלט את החומץ, שמן וסוכר רגע לפני שמגישים. מפזרים מעל את הגבינה והסלט מושלם! אל תוותרו על השקדים הקלויים כי הם מוסיפים מאוד לטעם ועוד לא דיברנו על הארומה שמתפשטת בבית כשהם בתנור…

חג שבועות שמח!

מאמרים מרתקים וסוחפים על חג השבועות ומתן תורה תוכלו למצוא כאן! אתם מוזמנים ליהנות ממגוון רחב של מאמרים מרתקים, מחכימים וסוחפים בנושא חגים ומועדים בקישור הזה.