

# תוספות





## אטריות עם כרוב

### החומרים

- 1 כרוב פרוס דק
- 2 בצלים בינוניים קצוצים
- שמן לטיגון
- 200 גרם אטריות מרובעות
- מלח, פלפל
- קימל-לא הכרחי

### אופן ההכנה

מטגנים את הבצל ומוסיפים את הכרוב החתוך, ממשיכים לבשל עד שהכרוב מקבל גוון חום צלוי (הכרוב צריך להיות רך ובלוי נוזלים).  
בסיר נפרד מבשלים את האטריות במי מלח ומסננים.  
מוסיפים את האטריות לכרוב ומערבבים, מתבלים במלח ופלפל שחור ומגישים חם.  
לאוהבי הקימל - לקראת סוף הבישול מערבבים כף זרעי קימל עם מעט שמן חם ומוסיפים אותם לתבשיל.

## בצקניות

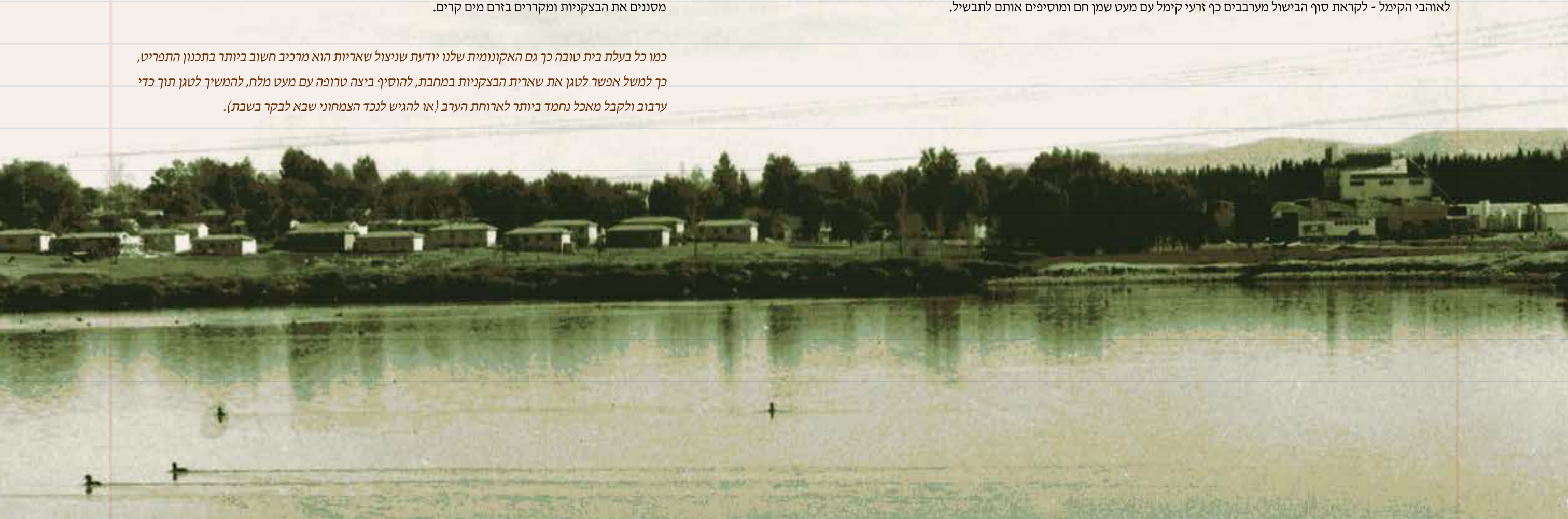
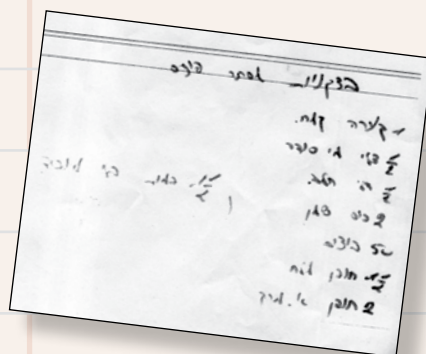
### החומרים

- בצקניות אפשר לאכול כתוספת ליד בשר עם רוטב או תוכן למרקים, בעיקר מרק עגבניות ומרק אפונה.
- 1 כוס קמח
  - 1 ביצה
  - 1 כף שמן
  - מעט מלח
  - שליש עד חצי כוס מים

### אופן ההכנה

מערבבים את כל החומרים לעיסה חלקה וסמיכה, מעבירים את העיסה למי מלח רותחים דרך מכשיר שמיועד לכך (ניתן להשיג אצל אנדראש) או דרך פומפיה עם חורים גדולים.  
מביאים לרתיחה ומחכים עוד מספר שניות.  
מסננים את הבצקניות ומקררים בזרם מים קרים.

כמו כל בעלת בית טובה כך גם האקונומיסט שלנו יודעת שניצול שאריות הוא מרכיב חשוב ביותר בתכנון התפריט, כך למשל אפשר לטגן את שאריות הבצקניות במחבת, להוסיף ביצה טרופה עם מעט מלח, להמשיך לטגן תוך כדי ערבוב ולקבל מאכל נחמד ביותר לארוחת הערב (או להגיש לנכד הצמחוני שבא לבקר בשבת).



## גרנדיר מרש

### החומרים

- 6 תפוחי אדמה בינוניים קלופים וחתוכים לקוביות של 2 סמ'
- 2 בצלים קצוצים
- שמן לטיגון
- 200 גרם אטריות "מרובעות" - לא יתקבלו אטריות רחבות או ארוכות.

### אופן ההכנה

- בסיר אחד מבשלים את האטריות במי מלח
- בסיר נפרד מבשלים את תפוחי האדמה במי מלח
- מטגנים את הבצל במחבת ומוסיפים לו את תפוחי האדמה והאטריות,
- מתבלים המלח ופלפל שחור בכמות נדיבה ובמעט פפריקה מתוקה.



## צ'סקה קניידל

### החומרים

- חצי קילו (4 כוסות) קמח
- קורט מלח
- קורט סוכר
- רבע כוס שמן או 50 גרם מרגרינה מומסת
- 2 ביצים
- 20 גרם שמרים
- 1 כוס חלב פושר
- 4-5 פרוסות לחם חתוך לקוביות של 1 ס"מ
- אפויות בתנור עד להזהבה

### אופן ההכנה

- מערבבים היטב את כל החומרים חוץ מקוביות הלחם והמרגרינה המומסת ויוצרים בצק, מניחים מכוסה במגבת כשעה.
- מוסיפים את קוביות הלחם ולשים היטב, מניחים בצד לחצי שעה נוספת.
- מחלקים את הבצק לשניים ויוצרים שתי כיכרות ברוחב 5 ס"מ ואורך 15 ס"מ
- מבשלים כל כיכר בסיר נפרד, במי מלח 15 דקות, הפכים ומבשלים 15 דקות נוספות.
- מוציאים מהמים ומניחים להתקרר מספר דקות.
- פורסים לפרוסות ומסדרים בכלי מרוח במרגרינה, מורחים מרגרינה מומסת גם מלמעלה ומחממים בתנור (לא יותר מדי כדי שלא יתייבש).
- מגישים כתוספת לצלי בקר או כל בשר אחר עם רוטב.

מאכל מיוחד זה מקורו בצ'כוסלובקיה משם הגיעו רב המבשלות, תמיד היו מגישים אותו עם בשר בקר עם הרבה רוטב, בדרך כלל הוכן באירועים מיוחדים בקיבוץ.

