

פנקייק גבינה מקמח כוסמין:

מתכון 6-10 מנות

מרכיבים:

- 2 ביצים
- 1 קופסאת גבינה לבנה 5%
- כוס וחצי קמח כוסמין (אפשר גם חצי קמח כוסמין וחצי קמח רגיל)
- שקית אבקת אפיה
- 2 כפות סוכר

אופן הכנה:

- מערבבים בקערה את כל המרכיבים לידיי בלילה חלקה
- יוצקים מהבלילה פנקייקים על מחבת חמה עם מעט שמן
- כשמתחילות להופיע בועות קטנות הופכים
- ממתינים 2-3 דק' ומוציאים.



מאפינס תירס וגזר:

מתכון לכ-15

מרכיבים:

- 1 קופסת קוטג' או /גבינה לבנה 5% (ניתן להמיר חצי קופסאת גבינה רכה בגבינה קשה כמו: פטה/בולגרית 5%)
- 2 כפות שמן עדיפות זית
- 3 ביצים
- 50 גר' גבינה צהובה מגורדת, 22%
- מעט מלח
- 1/2 כוס קמח כוסמין
- 1 כפית אבקת אפיה
- חצי קופסאת שימורי תירס (ללא הנוזל)
- קוביות קטנות של גזר מבושל (ניתן גם קישואים או אפונה).

אופן הכנה:

- מערבבים בקערה את הקוטג'/הגבינה לבנה, שמן והביצים
- מוסיפים גבינה צהובה ומלח
- מוסיפים קמח ואבקת אפיה
- מוסיפים תירס (ללא הנוזלים) וגזר/קישואים/אפונה
- מערבבים לידיי עיסה יציבה
- מעבירים למנז'טים מקרסון (אם משתמשים במנז'טים מנייר יש לשמן אותם לפני)
- אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 25-30 דק' עד להזהבה



קציצות סונה ב-5 מרכיבים:

מתכון לכ-12

מרכיבים:

- 1 קופסאת סונה מסוננת
- חצי כוס פירורי לחם
- חצי בצל קצוץ
- 2 ביצים
- מעט מלח.

אופן הכנה:

- מערבבים את כל המרכיבים לידי עיסה אחידה
- מגלגלים את התערובת לקציצות קטנות
- מטגנים במעט שמן עד להזהבה בשני הצדדים, אפשר גם לאפות בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות כ-20 דר' על גבי נייר אפייה (מרססים את הקציצות במעט שמן וגם את הנייר אפייה)
- את הקציצות אפשר להגיש בתוך פיתה מלאה או לחם מלא עם מעט עחינה/מיונז

