

יצאנו נקניקיייה

הכינו עם הילדים נקניקיייה על מקל - מתכון שמשלב את כל הפעילויות הכיפיות שיש למטבח להציע



מצרכים:

- 1 חבילת נקניקיות
- 2 כוסות קמח לבן
- 2 כפות סוכר
- 1 כפית שטוחה מלח
- 1 כף שטוחה שמרים יבשים
- 1 ביצה
- 1 כוס מים
- שיפודים

לציפוי:

צלחת פירורי לחם

לטיגון:

שמן קנוולה

אופן ההכנה:

1. מערבבים יחד בקערה את הקמח, הסוכר, המלח והשמרים. מוסיפים לקערה את הביצה. טורפים ושופכים פנימה את כוס המים תוך כדי טריפה. לאחר הוספת המים ממשיכים לטרוף את הבליילה היטב כך שלא יישארו גושי קמח. ברגע שהבליילה הופכת לאחידה ובעלת מרקם דביק, מפסיקים לטרוף ומכסים את הקערה בניילון או במגבת לתפיחה של חצי שעה במקום חמים.
2. לאחר שהבליילה תפחה, בעזרת כף מורידים לה מעט את הנפח.
3. מכניסים כל נקניקיייה בשיפוד. טובלים כל שיפוד נקניקיייה בבליילה ובעזרת כף דואגים שהנקניקיייה כולה תהיה עטופה בבצק הרביק. לאחר מכן מעבירים את הנקניקיייה העטופה בבצק אל צלוחית פירורי הלחם ומגלגלים אותה כך שפירורי הלחם יעטפו את הבצק באופן מלא. בעזרת הידיים מהדקים את הבצק המצופה אל הנקניקיייה ומניחים בצד.
4. מחממים שמן במחבת (כגובה של כרבע מגובה המחבת). כשהשמן חם מאוד, מנמיכים את גובה הלהבה מעט ומכניסים פנימה את שיפודי הנקניקיות המצופות לטיגון של מספר דקות מכל צד. ברגע שהציפוי שעוטף את הנקניקיייה מקבל גוון שחום ואחיד מכל הכיוונים, מוציאים מהשמן ומעבירים אל רשת טיגון לדקה-שתיים. מגישים.

המתכון באדיבות שף גלי בן שמעון, חברת נבחרת Israeli_kitchen שבכל יום מעלים מתכון חדש באינסטגרם. חפשו אותה באינסטגרם: gali_ben_shimon

המארז היומי

✘ בירה קלוצמן משיקה, בשיתוף פעולה עם יצרן סכוני ההדרים "שרגא", מארזי בידוד מושלמים לאוהבי הבירות ופירות ההדר. המארז כולל סבון הדרים ארומטי ומפנק, פירות הדר טריים מהפרס ותשע יחידות של בירות ההדרים המופלאות של קלוצמן. "אנו רואים עלייה במכירות בחנות האונליין שלנו של 25%-30% לעומת התקופה המקבילה טרום הקורונה", מסרו שם. "ישנה עלייה בביקוש למארזים ביתיים, וגם מארזי עידוד למבודדים שבאים להקל על הבידוד". מחיר: 159 שקלים למארז. זמן אספקה עד 72 שעות. להשיג באתר בירה קלוצמן



צילום: גל קולוג, צילום פרטי