

Exploring new opportunities

קוֹמְפּוּטְרֵי.

הבית לאזרחים האירופאיים



ovos verdes

אובוס ורדס

הביצים הירוקות של הפורטוגלים הן מסורת כמו הגפילטע היהודי. קל להכנה - טעם מפתיע.



טועמים פורטוגל.

השף שי דרורי מבשל לכם מנות מהמטבח הפורטוגלי





אובוס ורדס **Ovos Verdes** ביצים ירוקות

ביצים, ביצים, ביצים...

כל מטבח לקח את הביצים ועשה להם פרשנות אחרת.

שי ניסה להתחקות אחרי מנה שהיא אולי

הרחוקה ביותר מהמבטח המוכר לנו, כאן - במזרח התיכון.

כמו חומרי גלם אחרים, הביצים היוו השארה למנות מגוונות במטבחים שונים ברחבי העולם. ביצים מקושקשות בדיינר האמריקאי? חביתה הבייקון הבריטית? הביצה העלומה הצרפתית?

את כל אלו המטבח והחיק הישראלי כבר מכירים...

תרשמו לפניכם מתכון הנחשב לחטיף האולטימטיבי כמעט של ליסבון - **ביצים ירוקות**.

הכי פשוט בעולם - ביצים קשות שמהן מוציאים את החלמון ומערבבים אותו עם תבלינים ועשבי תיבול, מצפים בפירורי לחם ומטגנים.

התוצאה? חטיף שיחסל לכם את הרעב בכל זמן ביום או אפילו סתם כארוחה קלילה שלא בא לכם משהו אחר.

המתכון לפניכם הוא הבסיס - אבל תרשו לעצמכם להתפרע במילוי, עם דג בקלה צלוי, בטטות וכל דבר שעולה על דעתכם - תרשו לעצמכם.

לעוד מתכונים מהמטבח הפורטוגלי כנסו:

הבית לאזרחים האירופאיים

מצרכים:

שמן לטיגון עמוק
4 כפות קמח רגיל
50 גרם פירורי לחם
מיונז פיקנטי

5 ביצים
2 כפות עלי פטרוזיליה קצוצים דק
2 כפות שמן זית
1 כפית חומץ יין לבן
קורט מלח

אופן ההכנה:

שלב ראשון: הכנת הביצים

הניחו 4 ביצים במים קרים הביאו לרתיחה - להמתין 6 דקות לאחר הרתיחה ולהוציא למים קרים. לאחר שהביצים התקררו - יש לקלף בעדינות יתרה בכדי לשמור על צורת הביצה על-מנת שיהיה ניתן למלא אותן במילוי בהמשך. חתכו את הביצים לשני חצאים לאורכן כך שיווצרו מעין "סירות חלבון" והניחו אותן באופן מסודר על מגש. הוציאו את החלמונים לקערה.

שלב שני: הכנת המילוי

הוסיפו לקערה עם החלמונים את הפטרוזיליה הקצוצה, קורט מלח, כפית חומץ יין לבן ומעט פלפל שחור גרוס. טעמו ותקנו התיבול.

שלב שלישי: מילוי, ציפוי וטיגון

הכינו שלוש קערות לפי הסדר - קערה עם קמח, קערה עם ביצה טרופה וקערה עם פירורי לחם. מלאו את חצאי הביצה עם תערובת החלמונים. טבלו בקמח, בביצה הטרופה ובפירורי הלחם. חממו שמן בסיר לטיגון עמוק לטמפרטורה של 170 מעלות.

ⓘ אפשר לעשות ניסוי עם פיסת לחם מיום אתמול ולהניח אותה בשמן, במידה והיא מזהיבה בתוך לא פחות מ-30 שניות השמן בטמפרטורה הנכונה - אם פיסת הלחם נשרפת בפחות זמן, השמן חם מידי ויש להוריד את הטמפרטורה.

הניחו את הביצים המצופות בכף מחוררת והורידו בעדינות לשמן, טגנו למשך 2 דקות לערך עד שציפוי פירורי הלחם יזהיב. הגישו מייד עם מיונז מתובל בפירי פירי.

פירי פירי הינו מטבל פורטוגלי מסורתי אשר מגיע בדרגות חריפות שונות. 