

מתכוני בשר טאב



אצום
אצום

בשר
טרי
אמיתי

תנובה



חדש מאדום אדום!

בשר טלה

כבר לא צריך ללכת רחוק בשביל טלה! מהיום - צלעות טלה, כתף טלה, חזה טלה וצוואר טלה טרי ומשובח, מחכים לכם בסופרמרקט הקרוב אליכם.

מוצרי הטלה הטריים של אדום אדום מיוצרים תחת מערכת איכות קפדנית, מטלאים שגדלו בתנאי גידול אופטימליים בהשגחה וטרינרית קפדנית.

בשר הטלה רך, עסיסי וייחודי באיכותו, כפי שמעידים בכירי השפים בארץ ובעולם. לטעמו המעודן של הטלה יש מקום של כבוד באינספור מנות גורמה במטבח הים-תיכוני.

בשר טלה אדום אדום, בכשרות ובכשרות מהודרת. תיהנו!



תבשיל צוואר טלה בירקות, יין לבן ופטטריות חורף

מצרכים ל-6 מנות

6 פרוסות צוואר טלה "אדום אדום"
מלח ופלפל גרוס
4 כפות שמן צמחי

לרוטב

1 1/2 בצל לבן גדול חתוך לקוביות
8 שיני שום שלמות
1 1/2 גזר גדול חתוך לקוביות
4 גבעולי סלרי אמריקאי קצוצים
פטטריות
1/2 גבעול כרישה פרוס
1/3 כוס יין לבן
4 ענפי טימין טרי
מלח
פלפל שחור
ציר טלה / בקר / עוף

להשלמה

סלסלת פטריות שמפיניון חתוכות לרבעים / פטריות שימגי'
2 כפות שמן זית לטיגון
3 שיני שום קצוצות
מלח ופלפל גרוס
מיץ סחוט מחצי לימון
פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה

מחממים את השמן במחבת רחבה. מטגנים בשמן החם את פרוסות הטלה עד להזהבה, מוציאים מהמחבת ומספיגים עודפי שמן בעזרת מגבות נייר. מסדרים בתבנית צליה מעט עמוקה.

שופכים מהמחבת את עודפי השמן ומטגנים את הבצל, הכרישה והשום להזהבה קלה, מוסיפים את הגזר והסלרי ומטגנים מס' דקות. מוסיפים את הפטריות, מקלות הקנמון והטימין, ולאחריהם מוסיפים למחבת את היין הלבן. מערבבים היטב את כל משקעי הטיגון, מוסיפים מרק עוף ומביאים לרתיחה.

את כל תכולת המחבת יוצקים על פרוסות הטלה, עד לכיסוי. מניחים נייר אפייה ועליו נייר כסף ואוטמים את התבנית. אופים בתנור שחומם מראש ל-175 מעלות כשעתיים וחצי.

מוציאים מהתבנית את נתחי הצוואר, את הרוטב שנשאר מסמיכים מעט אם צריך ע"י צמצום נפחו במחבת.

מחממים מחבת, מחממים את השמן ומוסיפים בזריזות את הפטריות הטריות, מוסיפים לאחר כדקה את השום, מוסיפים מלח ופלפל גרוס, את מיץ הלימון ואת הפטרוזיליה הקצוצה, מניחים את הטלה בקערת הגשה, מפזרים מעל את הפטריות המוקפצות ומגישים.

תבשילי צוואר טלה מתבלים איטם בתווה,
וטלחיהם תמיד חזקים יותר בזכות הפיצוץ
לבמרכז כל פרוסה. לפני הפלטה, מוסיפים את
התבשיל עם פטריות טריות המוקפצות באחבה
מתבלות ומפוזרות מאחורה.



"שווארמה" טלה בפיסטוק ותבלינים של שוק

מצרכים ל-6 מנות

1.2 ק"ג כתף טלה "אדום אדום" ללא עצם
5 כפות שמן זית
מלח
פלפל גרוס
כף תבלין שווארמה

2 בצלים פרוסים גס

½ כוס פיסטוקים חצויים קלויים
כף תבלין שווארמה

6 מיני-פיתות
200 גר' קולי פלפלים אדומים
סלסלת נבטי חמניה

אופן ההכנה

מעסים את הכתף בשמן הזית ובתבלינים מחממים מראש תנור לחום של 185 מעלות, מניחים את הכתף על תבנית מרופדת בבצל פרוס, לאחר 12 דקות מנמיכים את חום התנור ל- 140 מעלות וצולים כשעה, עד שהכתף רכה. מקררים את הנתח היטב. פורסים לפרוסות דקות מאוד בעזרת סכין חדה. מחממים במחבת כבדה מעט שמן זית, מטגנים קלות את רצועות הטלה עד שהן פריכות. מתבלים בתבלין שווארמה, במידת הצורך משלימים טעמים עם מלח ופלפל, מוסיפים את הפיסטוקים. מורחים את הפיתה בקולי פלפלים, ממלאים בשווארמה ובנבטי חמניה.

איך צולים שווארמה מטלה, בבית?
כתף טלה אלא צ'ז, מתבלת וצויה באלמנטים,
נחמבת ארצות ואלפי הפלפל מוקצת במחבת
ץ פיסטוקים. מנה מצוית אירוח.



שורת צלעות טאה, אין יוקרנית ומאזיית כאורה!
בהכנה פלוטה ובהצלחה בטוחה.
לא שורת צלעות מספיקה אכ-3 מנות

צלעות טלה בגריל במרינדת עשבי תיבול

מצרכים

שורת צלעות טלה "אדום אדום"
3 כפות שמן זית
מלח ופלפל גרוס

לפסטו

2 שיני שום
5 ענפי טימין
5 עלי מררוה
½ כוס עלי ריחן
⅓ כוס דחוסה עלי כוסברה
½ כוס עלי פטרוזיליה
2 כפות גדושות אגוזי לוז
כוס ורבע שמן זית
מלח ופלפל גרוס

לקישוט

כוס וחצי אגוזי לוז קלויים
וגרוסים.

אופן ההכנה

מכינים את הפסטו: מניחים
בבלנדר את כל עשבי התיבול,
האגוזים והשום, ומפעילים. מוסיפים
בהדרגה שמן זית ומתבלים.

מעסים את שורת הצלעות בשמן זית,
ממליחים ומפלפלים.

מחממים מחבת כבדה וצורבים את שורת
הצלעות מכל צידיהן. מניחים בתבנית אפיה,
מכסים את קצות הצלעות בנייר כסף למניעת
שריפתן בתנור.

צולים 20 דקות בתנור שחומם מראש, מוציאים מהתנור
ומורחים את שורת הצלעות בפסטו.

מניחים את שורת הצלעות המשוחה בפסטו בצלחת בה מפוזרים
אגוזי הלוז הגרוסים ומהדקים את האגוזים לציפוי. ממתינים
5 דקות, מגישים לשולחן ופורסים מול הסועדים.



טלה טחון מוקפץ עם אורז וצנוברים

מצרכים ל-4 מנות

600 גר' טלה טחון "אדום אדום" עם מעט שומן
בצל לבן בינוני, קצוץ דק
שן שום קצוצה
½ כפית מלח
⅓ כפית פלפל גרוס
2 כפות שמן זית
3 כוסות אורז מבושל

חופן פטרוזיליה קצוצה
2 כפות צנוברים קלויים
3 כפות חמוציות

אופן ההכנה

מערבבים את הבשר הטחון, הבצל הקצוץ, השום והתבלינים לעיסה אחידה.

מחממים מחבת כבדה, מוסיפים את השמן ומחממים מעט, מוסיפים את הבשר ומטגנים תוך ערבוב עד להשחמה קלה. מוסיפים את האורז למחבת ומערבבים היטב רק עד לחימום האורז. לסיום מוסיפים את הצנוברים, החמוציות והפטרוזיליה, מערבבים ומגישים מיד.

מתכון מפיר של השר טלה טחון.
מקפצים במחבת את הבלה,
מוסיפים אלו אורז לבן מוקו,
מתבלים ומקלילים מיד.
ארוחה מלאה (ומנצחת)
במחל דקות.





צלעות טלה ותפוחי אדמה בבישול ארוך

*צורת בישול קצת שונה לצלעות
במקום אריות צרובות "עץ האל", הצלעות אפויות
ונימוחות עם תפוחי אדמה, כריליב ובצל.*

מצרכים ל-4-6 סועדים

16 צלעות טלה עם בשר על עצם "אדום אדום"
מלח
פלפל שחור גרוס
¼ כוס שמן זית
4 שיני שום קצוצות
2 בצלים לבנים גדולים קלופים
כרישה (רק החלק הלבן והירוק הבהיר) פרוסה לפרוסות
7 תפוחי אדמה פרוסים לפרוסות דקות
8 ענפי טימין
1½ כוסות ציר עגל (או ציר עוף)

אופן ההכנה

מחממים מחבת כבדה, ממליחים ומפלפלים את הצלעות מכל צידיהן, מוסיפים למחבת את שמן הזית ומשחימים את הצלעות היטב משני צידיהן. מוציאים מהמחבת, ובשמן שנותר במחבת מטגנים את הבצל להשחמה. לקראת הסיום מוסיפים את הכרישה ומטגנים עוד דקותיים. מוציאים לקערת ערבוב.

מערבבים את פרוסות תפוחי האדמה עם הבצל והכרישה ומתבלים במלח, פלפל גרוס ועלי טימין. מסדרים בתבנית אפיה עמוקה או בסיר יציקה שכבה של תפוחי אדמה שתכסה היטב את התחתית, מניחים מעל את הצלעות ומכסים שוב בתפוחי האדמה, יוצקים את הציר ומכסים היטב בנייר אלומיניום.

מחממים מראש תנור לחום גבוה (220 מעלות) וצולים 15 דקות, ממכיכים את טמפרטורת התנור ל-135 מעלות וצולים עוד כשעה.

תבשיל טלה בתבלינים הודיים

מצרכים ל- 6 מנות

- 1.200 ק"ג כתף טלה "אדום אדום" חתוך לקוביות של 2x2 ס"מ
- 4 כפות שמן
- 2½ בצלים גדולים, קצוצים
- ½ ראש שום - קלוף פרוס עבה
- 4 תרמילי הל
- ⅔ כפית זרעי כוסברה
- ⅔ כפית זרעי קימל או קימל טחון
- 2 מקלות קינמון קטנים
- פלפל חריף אדום קטן
- 3 כפות סוכר חום
- 1½ כפית מלח
- ½ כפית פלפל שחור
- כפית גדושה תערובת קארי
- 2 ענפי ריחן
- ⅔ כוס מיץ עגבניות
- מיץ וקליפה מחצי לימון
- 4 כוסות ציר טלה, בשר או עוף
- 4 קולרבי בינוניים קלופים וחתוכים לשמיניות

להגשה

עלי ריחן רעננים

אופן ההכנה

מחממים את השמן בסיר כבד, מטגנים את הבצל להזהבה, מוסיפים את הבשר והשום ומטגנים מס' דקות להשחמה.
את הזרעים היבשים (כוסברה, הל וקימל) קולים מעט על מחבת יבשה, כותשים מעט ומוסיפים לסיך, מוסיפים את שאר חומרי התיבול היבשים ומטגנים דקותיים.
מוסיפים את מיץ העגבניות, הלימון וציר הטלה ומביאים לרתיחה קלה, מבשלים בסיר מכוסה ברתיחה עדינה כשעה וחצי, מוסיפים את הקולרבי ומבשלים עוד כחצי שעה.
מגישים עם עלי ריחן מעל התבשיל לצד אורז בסמטי

טיפ לנמנעים מקולרבי בגלל עפיצותו-

אפשר לחלוט את הקולרבי בהרבה מים רותחים עם מעט מלח, לקרר ולהמשיך על פי ההוראות.

קדרה נבדחת לא טלה, בתבואים הודיים ארומטיים.
פקאורי, פיוק לבקדרה, הוא דא בקאוריות ולכן פאנפ
כאלה מאצות מבחינה קאורית. מאובן לנימא אכאיר את
פקאורי במסוח אדמה.
בקדרה מן צורה יום אחר הביטול, כלפיא מן אלת
ץ אורץ בסמא.

אחמכונים נוספים ואחידץ אל בשר בקר וטאר
בכנסו לאתר

www.bakar-adomdom.co.il

או התקשרו למוקד שירות לקוחות 1-800-200-771

