



כל המתכונים מתכוני ירקות שבועות 2021 ספר הכרובית אודות

מרק בצל נוסטלגי עם קיצור דרך

20 בינואר 2020



מרק בצל מושלם לערב חורפי. צילום: עד תלם

מרק בצל הוא אחד המרקים הכי נוסטלגיים שיש. מנה קלאסית של בתי קפה ומסעדות שלא דורשת מרכיבים מיוחדים אבל כן צריכה אכפתיות ותשומת לב כדי לצאת ממש מושלמת.

בדרך למתכון שאני עומד לשתף אתכם היום הרסתי המון סירים של מרק בצל. טוב, לא הרסתי, אבל לא יצאו לי כמו בזכרונות. פעם אחת יצא בהיר מדי. פעם אחת נשרף, פעם אחת יצא לי עם טעם לוואי של אלכוהול.

קצת עלי

חפשו באתר

ספר הכרובית

מתכוני ירקות

מתכונים לשבועות

סדנאות בישול בזום

סלטים

המתכונים של סבתא חנה

הכי פופולריים

מתכונים ללא גלוטן

מתכונים טבעוניים

אסיאתי

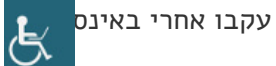
הירשמו לעדכונים במייל:

אני לא רובוט

reCAPTCHA פרטיות - תנאים

הרשמה





עקבו אחרי באינס

עוד מאותו נושא

מרק פטריות עשיר הכי טעים שיש!

מרק עגבניות חורפי שתמיד מצליח

המדריך להכנת בורשט סובייטי: מרק סלק תמצמץ

'פסטה' גזר ברוטב אליו אוליו (טבעוני, ללא גלוטן)

כרובית מטוגנת ברוטב תמוסטה



הטוסטים עם הגבינה משדרגים ממש. צילום: עד תלם

כל זה קרה רק כדי שאני אשכלל את המתכון שלי ואשדרג אותו עבורכם, כדי שגם אתם תכינו מרק בצל להתגאות. בדרך עליתי על טריק חדש שחוסך המון מהטרחה, וגם יצרתי מתכון על בסיס מים, ככה שאתם לא צריכים בכלל לארגן ציר מכל סוג.



איך להכין פיצה עם בצק כרובית

איך להכין גבינה צ'רקסית בבית

המדריך: איך להכין מטבוחה • הכינו את החלות

איך להכין ארנצ'יני • כדורי ריזוטו בציפוי פריך

מתכון ללביבות קישואים ועשבי תיבול

מצרכים פשוטים הופכים ליצירה טעימה במיוחד. צילום: עז תלם

אלוף בצלות או: מבוא לבצל

כדי להצליח להכין מרק בצל כמו שצריך, כדאי, קודם כל, להכיר את הירק המיוחד, הצנוע והשימושי הזה. כאשר אתם קונים בצל, אתם קודם כל מכניסים הביתה הרבה מים. כל פקעת בצל מכילה 90% מים, בערך 9% פחמימות והשאר חלבונים.

כשאנחנו מכינים מרק בצל, אנחנו רוצים שהבצלים ישחימו. כדי שהם ישחימו, צריכות להתרחש סדרה של תגובות שנקראות קרמול ותגובות מאיירד. הן מתרחשות בטמפרטורות של 120 מעלות ומעלה. כדי שנגיע לטמפרטורות האלו, אנחנו צריכים להיפטר מכמה שיותר נוזלים שנמצאים בבצל.

המים למעשה מפריעים לנו לקבל את הצבע השחום הנחשק, בגלל שהטמפרטורה שלהם לא עוברת את ה-100 מעלות (אלא אם משתמשים בסיר לחץ, אבל זה כבר סיפור אחר).

בשיטה המסורתית להכנת מרק בצל, פשוט בוחשים בצלים פרוסים מעל הכיריים במשך 40 דקות או יותר (בדקות הראשונות בוכים בגלל הגזים שהם משחררים), עד שמרבית המים מתאדים והבצלים מתחילים להתקרמל להם.



מתכון לקיש פטנט עם תרד וגבינות

מרק ארטישוק ירושלמי ועדשים

במקום לעמוד ולערבב כמעט שעה, שולחים לתנור! צילום: עז תלם

כשמנסים להתקמץ עם הזמן זה לא יוצא מספיק שחום. כשניסיתי להוסיף סודה לשתייה (מסייעת להשחמה) היא גם שינתה את המרקם של הבצלים והם הפכו לקוץ'.

אבל יש לי בשבילכם מהלך שכן יצליח!

סבתא עיראקית משדרגת מרק צרפתי

לפני כמה שנים דיברתי עם ידידה שסיפרה לי שהיא עושה קיצור דרך לסיפור, והיא משרה את הבצלים במלח (כאילו היא מכינה סלט בצל בסומאק). ניסיתי את השיטה הזו, אבל זה היה מעייף לסחוט נוזלים מקילו וחצי של בצלים.

אז חשבתי על דרך אחרת להוריד לחות מהבצלים: תנור. מי שלימדה אותי את השיטה הזו היא לא אחרת מאשר סבתא חנה, שצולה פרוסות בצל בתנור בשביל מנת הסלונה המצוינת שלה.



אני חייב להגיד לכם, השימוש בתנור הפך את ההכנה של המרק הזה מתיק מעייף למשחק ילדים.
במקום להתחיל את בישול המרק בכיריים, שמתי את פרוסות הבצלים בתבנית תנור. הוספתי שמן זית ומלח
ושלחתי ל-190 מעלות למשך שעה. כל 15 דקות כבה ערבבתי שלא יישרף חלילה.
בתום השעה קיבלתי תבנית בצלים טיפונת זהובים, כאלו שכבר לא הגירו נוזלים בסיר והשחימו ממש
מהר.



ממשיכים בהכנה

את הבצלים מהתבנית העברתי אחר כבוד אל סיר עם קצת חמאה, ופשוט טיגנתי אותם אגב ערבוב משהו כמו 10 דקות, עד שהזהיבו יפה.

הוספתי גם טימין שהוא עשב התיבול האהוב עלי בעולם כולו.

התחלנו לבשל! צילום: עד תלם



מקורמל מספיק! אפשר להמשיך. צילום: עז תלם

היין נכנס

מתכון צרפתי טוב כמעט תמיד יכול יין, וכאן השתמשתי ביין ישראלי מעולה שאפשר למצוא בכל סופר: שרדונה מסדרת תבור של יקב תבור. היין מגיע מהכרם האקולוגי של היקב, והוא קליל, טיפה חמצמץ, עם מלא ניחוחות טובים. כוס אחד הלכה למרק ואת השאר שתינו יחד איתו.

כמו בכל מתכון של בישול עם יין, חשוב במיוחד לוודא שכל היין מתבשל ומצטמצם לפני שממשיכים במתכון. אם יהיו לכם שאריות יין לא מבושל – לכל המנה יהיה טעם לוואי אלכוהולי ומבאס. אני פעם הכנתי באירוע סיר מרק בצל ענק של 30 ליטר ולא הקפדתי על הכלל הזה, והסועדים הרגישו את האלכוהול.



השדרוג שחוסך לכם ציר

שדרוג נוסף למרק הבצל שלי הוא רוטב סויה. בתור קוראים ותיקים אתם יודעים שאני מוסיף רוטב סויה לכל מנה עם טעמים בשריים (מבולונז ועד **מרק פטריות**), וכאן הוא חוסך לנו הוספת **ציר**, שזה אמנם לא משהו מורכב, אבל אם אתם לא יודעים מהו, אתם עלולים לחשוב שהמנה הזו מסובכת?.

כשנותנים לרוטב הסויה להצטמצם הוא מוסיף לנו צבע נהדר ועמוק, מוסיף טעמי **אומאמי** ואין מה לפחד, למנה לא יהיה טעם אסיאתי.

קמח, הרתחה וסיימנו

אחרי שרוטב הסויה מצטמצם, באמת שלא נשארה עוד הרבה עבודה. נשאר רק להוסיף קמח (שמסייע להסמיק את המרק), לערבב היטב, ואז לצרף מים לסיפור. את המרק מביאים לרתיחה ומבשלים 10 דקות, רק עד שהקמח מסמיך לנו את העניינים (כל הטעם כבר בפנים והבצל רך. אין סיבה לבשל עוד בעיני).



התוספת שתוספת

מרק בצל צרפתי מגישים עם טוסטים של גבינה, ובגרסאות הכי קלאסיות משתמשים בגבינת גרוייר. זו גבינה של הביוקר (מתחילה באזור ה-30 ש"ח ל-100 גרם) וגם לא קל להשיג אותה, אז אני הולך על גאודה טובה שעושה עבודה מצוינת.

את הגבינה המגוררת שמים על פרוסות באגט (עדיף באגט יבש מאתמול), שולחים לתנור ל-5 דקות עד שהגבינה נמסה והשוליים פריכים, טובלים את הבאגטים במנות המרק וחווים אושר.



טוסטים לפני תנור. צילום: עד תלם



אחרי צילום עד תלם



כל המטרה היא להגיע לצבע היפה הזה. צילום: עד תלם

לפני שאתם שואלים:

- טבעוני: מגישים עם טוסטים בלי גבינה, מחליפים את החמאה ב-2 כפות שמן זית.
- ללא גלוטן: משתמשים ברוטב סויה ללא גלוטן, מחליפים את הקמח בקורנפלור.
- לא רוצים קמח בכלל? אין בעייה. במקום הוסיף קמח, טוחנים את המרק בעזרת בלנדר ידני עד שהוא חצי טחון. הסיבים מהבצל יספיקו כדי להסמיך את המרק.
- אם רוצים להכין רק בכיריים, בלי להיעזר בתנור: בסיר בגודל בינוני שמים את הבצלים הפרוסים, המלח הגס, הטימין, שמן הזית והחמאה. מבשלים מעל להבה בינונית-גבוהה אגב ערבוב מתמיד 40-50 דקות, עד שהבצל מתרכך ומזהיב יפה. ממשיכים את המתכון משלב הוספת היין הלבן.



מרק קלאסי במינימום עבודה. צילום: עז תלם

מתכון מרק בצל צרפתי קלאסי עם קיצור דרך / עז תלם

4-6 מנות, חלבי, 30 דקות עבודה, שעה וחצי זמן כולל

מצרכים:

למרק:

- 1.5 ק"ג (בערך 6 יחידות) בצלים בגודל בינוני, קלופים
- כפית מלח גס (או יותר, לפי הטעם)
- 3-4 כפות שמן זית
- 30 גרם חמאה (אם לא מצאתם, אפשר להמיר ב-2 כפות שמן זית)
- עלים מ-4-5 גבעולי טימין
- 1 כוס יין לבן (אני השתמשתי בשרדונה מסדרת תבור של יקב תבור)
- 2-3 כפות רוטב סויה יפני איכותי
- 1 כף גדושה קמח לבן/קמח מלא
- ליטר וחצי (6 כוסות) מים

להגשה:

- 10-12 פרוסות באגט בעובי 1 ס"מ
- 100 גרם גבינת גאודה (או פרמזן/אמנטל/צ'דר/גרוייר), מגוררת

אופן הכנה:

הכנת הבצלים:

- מחממים תנור ל-190 מעלות (מצב טורבו).
- פורסים דק את הבצלים הקלופים בעזרת סכין חד או מנדולינה.



- שמים את פרוסות הבצלים על תבנית עם נייר אפייה.
- מוסיפים את המלח ושמן הזית ומערבבים היטב.
- מכניסים לתנור ואופים כשעה, עד שהבצלים מתכווצים ומעט מזהיבים. 3-4 פעמים במהלך האפייה פותחים את דלת התנור (זהירות אדים) ומערבבים את תכולת התבנית עם כף עץ.

הכנת המרק:

- מעבירים את תכולת התבנית לסיר בגודל בינוני.
- מוסיפים את החמאה ועלי הטימין, מטגנים מעל להבה גבוהה אגב ערבוב 10-15 דקות או עד שהבצלים משחימים יפה.
- מוסיפים את היין הלבן, מביאים לרתיחה ומבשלים עד שכמעט כל הנוזלים התאדו.
- מוסיפים את רוטב הסויה, מערבבים היטב ומבשלים עד שתחתית הסיר נראית יבשה.
- מוסיפים את הקמח ובוחשים היטב.
- מוסיפים חצי מהנוזלים (3 כוסות מים), מערבבים היטב ומביאים לרתיחה, ואז מוסיפים את שאר הנוזלים.
- מבשלים 10 דקות, ואז טועמים ומתקנים תיבול במלח ופלפל.
- את המרק ניתן להכין 4 ימים מראש.
- מגישים חם יחד עם הטוסטים.

איך מכינים את הטוסטים:

- מכוונים תנור ל-190 מעלות.
- שמים את פרוסות הבאגט על תבנית עם נייר אפייה.
- מעל כל פרוסה שמים גבינת גאודה מגוררת ואופים בחום של למשך 5 דקות או עד שהגבינה מזהיבה והלחם נהיה פריך.

המתכון הופק בשיתוף יקב תבור

רוצים לקבל עדכונים בפוסטים הבאים שלי? כתבו את כתובת המייל שלכם בתיבה מצד שמאל למעלה אם אתם גולשים במחשב, ובתיבה ממש פה מתחת אם אתם בסלולר


לעוד מתכונים מרקים:

- מרק עגבניות ואורז בסמטי
- מרק קובה סלק
- מרק עדשים וארטישוק ירושלמי
- מרק יוגורט ואורז טורקי

שתפו:



קטגוריות: מבשלים עם יין, מרקים, מתכונים, מתכונים מומלצים, ראשונות, שבועות

קודם:  המדריך: חמין משפחתי מושלם בחצי שעה עבודה

הבא:  מה עושים עם ברוקומיני? מדריך

87 תגובות

רוחי לבנברג
20 בינואר 2020 ב- 21:25

אוהבת את המתכונים של עז, תמיד מנסה.
הגב

Oz Telem
20 בינואר 2020 ב- 22:05

תודה רבה רוחי [=]
הגב

חופית גלעד



20 בינואר 2020 ב- 22:06

תודה רבה! נשמע מעולה.
אפשר להוסיף טיפ קטן?
אני קולה את הקמח מעט במחבת וזה משדרג פלאים

הגב

Oz Telem

21 בינואר 2020 ב- 9:02

תודה רבה על הטיפ חופית! נשמע מעולה

הגב

נעם

27 בפברואר 2020 ב- 8:33

היי עז, תודה רבה על כל המתכונים המעולים!
אפשר לשים יין אדום במקום לבן?

הגב

Oz Telem

27 בפברואר 2020 ב- 13:32

היי =
בשמחה
אפשר, ישפיע על הצבע של המרק

הגב

מילה

21 בינואר 2020 ב- 10:50

חייב יון לבן

הגב

Oz Telem

22 בינואר 2020 ב- 14:27

אפשר גם אדום אבל ישפיע על הצבע

הגב

מלכי

21 בינואר 2020 ב- 13:11

המתכונים שלך מעולים
יוצאים תמיד טוב וטעים
תודה!
אפשר להשמיט את היין מהמרק?

הגב

Oz Telem

22 בינואר 2020 ב- 14:27

תודה רבה!
היין הוא מרכיב קלאסי במרק, מוסיף עומק ומעט חמיצות שמאדים את המתיקות של הבצל. עם זאת, ניתן להשמיט

הגב

קרן פישביין

21 בינואר 2020 ב- 13:26

היי, אפשר "לזרוק" למרק 4-5 גבעולים של טימין, ואחרי הבישול להוציא? או שחייבים להפריד מהגבעול?
ואם משתמשים בתבלין יבש כמה כפיות?

הגב



Oz Telem

22 בינואר 2020 ב- 14:26

היי קרן
אין בעייה
תבלין יבש זה כפית שטוחה
הגב

שירה

21 בינואר 2020 ב- 18:19

היי, חובה להשתמש ביין הלבן או שיש לזה חלופה? (אני בהריון ולא רוצה לקחת סיכונים..)
הגב

Oz Telem

22 בינואר 2020 ב- 14:25

היי שירה [=]
אפשר להשמיט את היין, בסוף לשים טיפונת מיץ לימון (חצי כפית, רק לאזן טיפה את המתקות)
הגב

לעב

21 בינואר 2020 ב- 19:22

לא לקלקל את החגיגה... אבל שעה בתנור עם ערבוב מדי פעם, ואז טיגון, לא יותר מהיר מ-40 דקות במחבת.
למעשה ייקח יותר זמן.
וגם מלכלכים עוד תבנית.
הגב

Oz Telem

21 בינואר 2020 ב- 22:02

לא קלקלת למרות הווייב השלילי 😊
אמרת בפירוש: מה שמאגר במרק הזה הוא העובדה שצריך לעמוד מול הכיריים ולערבב לפחות 45 דקות עד שהבצלים מתקרמלים כמו שצריך. אי אפשר ללכת מהכיריים כי אז הם יישרפו. לך אולי זה לא מפריע בתנור זה קורה יותר לאט, ככה שלא צריך לעמוד צמוד.
בסה הכל זמן זה לוקח יותר זמן, מבחינת עבודה והתעסקות זה מוריד חצי שעה של עבודה שזה בעיני הפרמטר החשוב
וכאמור איש הישר בעיניו יעשה יש גם הוראות להכנה על הכיריים
הגב

אפי

22 בינואר 2020 ב- 8:50

היי עוז, יש לי עוד רעיון שאשמח להציע:
יש מכשיר קטן סיני שעולה פחות מ 20 שח בעלי אקספרס על סוללות שמערבב לך ללא מגע יד.
יש לי מכשיר כזה ונותן עבודה.
הגב

פנינה

22 בינואר 2020 ב- 9:45

תודה על המתכון! תמיד חלמתי להכין מרק בצל מושלם...
שאלה- האם אשר להשתמש ביין לבן רגיל? לא יבש הכוונה.. נראה לי קוראים לזה מתוק (?)
הגב

Oz Telem

22 בינואר 2020 ב- 10:34

היי פנינה [=]
יתאים עם כל יין לבן
הגב



אנה

25 בינואר 2020 ב- 17:14

היי, תודה רבה על המתכון המפורט, יצא ממש מוצלח אבל טיפה חמוץ. אני מניחה שזה בגלל היין, מה אפשר לעשות בפעם הבאה כדי שלא יצא חמוץ? לשים פחות יין או יין מתוק אולי? הפעם השתמשתי ביין לבן חצי יבש ושמתי כוס כמו שכתבת במתכון.

תודה רבה

הגב

Oz Telem

26 בינואר 2020 ב- 10:31

היי אנה =

נתת ליין להצטמצם עד הסוף?

יכולה להוסיף למרק מעט סוכר חום או סילאן וזה יאזן את החמיצות
אכן החמיצות הגיעה ממנו וחשוב לי שלהבא תדעי איך טיפה לשפר אם זה יקרה שוב

הגב

אנה

31 בינואר 2020 ב- 8:03

תודה רבה! נתתי לו להצטמצם עד הסוף. פעם הבאה אנסה להוסיף קצת סוכר חום. תודה רבה

הגב

איוש

29 בינואר 2020 ב- 20:11

מתכון מעולה! (למרות ששכחתי להוסיף את הקמח ??)
איזה כיף לי שגיליתי אותך

הגב

Oz Telem

30 בינואר 2020 ב- 14:05

היי איוש = טעים גם בלעדיו 😊 הוא פשוט מרכיב קלאסי במתכון
כיף שבאת ותודה ששיתפת

הגב

רון

4 בפברואר 2020 ב- 11:58

מתכון מצויין. אפילו הילדים אהבו!
תודה רבה!

הגב

Oz Telem

3 במרץ 2020 ב- 14:16

שמח לשמוע רון היקר!

הגב

שלומית

5 בפברואר 2020 ב- 10:00

יצא נהדר! אם אני רוצה להכפיל את הכמות לאחת וחצי, אתה חושב שכדאי כבר לפצל לשתי תבניות את הבצל?

הגב

לינה

6 בפברואר 2020 ב- 7:56

בוקר טוב עוז אין לי מספיק יין לבן אפשר להוסיף יין לבן מתוק מוסקטו

הגב



Oz Telem
6 בפברואר 2020 ב- 8:05

אין בעייה =]
הגב

Lori Ayala Roz
6 בפברואר 2020 ב- 18:43

היי נשמע מתכון מעולה.. עם זאת קצת חוששת לגבי הסויה...
אני רוצה שהמרק יהיה חלבי.. ולכן לא אשתמש בציר עוף. האם אפשר להוסיף ציר ירקות או פשוט מים עם אבקת מרק בטעם
עוף במקום?
הגב

Oz Telem
6 בפברואר 2020 ב- 19:58

ציר ירקות זה מעולה
אם משתמשת ברוטב סויה איכותי (ימאסה למשל) לא תהיה בעייה בכלל. המון כבר הכינו ודיווחו שיצא מעולה תציצי
אצלי באינסטגרם
הגב

Lori Ayala Roz
7 בפברואר 2020 ב- 17:54

אז שילבתי בין השניים.. ציר ירקות ורק כף וחצי סויה . כן של יאמאסה. ויצא מעולה! בכלל אני אוהבת
את ההסבר הפרטני של המתכונים שלך. תודה רבה!
הגב

רן
9 בפברואר 2020 ב- 14:12

יצא מצוין! אפילו הילדים זללו.
תודה רבה!
הגב

Oz Telem
10 בפברואר 2020 ב- 12:22

כיף לשמוע רון! =]
תודה ששיתפת
הגב

פלפלת
1 במרץ 2020 ב- 11:05

היי עז,
נראה מתכון מעולה!
לגבי עניין המים בבצל, תמיד כשאני רוצה להשחים בצל אני קודמת כל מטגנת במחבת חמה "על יבש" ללא שמן בכלל. זה
מייבש את המים ומוציא ממנו סוכרים, ורק כשמשחים קצת אני מוסיפה שמן.
הגב

Oz Telem
3 במרץ 2020 ב- 14:04

היי פלפלת
תודה רבה! זה לגמרי אותו עקרון
הגב

ערן
19 במרץ 2020 ב- 21:12



יצא מדהים עד!
שידרגנו גם עם נגיעות וויסקי ומעט שום.
הגב

Oz Telem

22 במרץ 2020 ב- 13:10

מעולה ערן! וויסקי פה מעולה

הגב

מורן

22 במרץ 2020 ב- 9:48

האם אפשר גם לשלב עם בצל סגול?

הגב

Oz Telem

22 במרץ 2020 ב- 11:47

אין בעייה =

הגב

גל

1 באפריל 2020 ב- 21:07

מדוייק ומוצלח כמו כל פעם .. תודה עד? ♥

הגב

Oz Telem

2 באפריל 2020 ב- 12:36

שמח לשמוע גל!

כיף ששיתפת

הגב

אורן

10 באפריל 2020 ב- 16:30

הרעיון לצלות את הבצלים בתנור - ליגה

בשבילי זה עשה את השינוי

סחטיקה

הגב

Oz Telem

12 באפריל 2020 ב- 12:52

שמח לשמוע אורן!

[= חג שמח =]

הגב

שקד גרין

16 במאי 2020 ב- 22:18

היי עוד, תודה רבה! מתכון מעולה שמצליח להרשים את הקשים שבפריזאים.

שתי שאלות:

1. מה הרציונל של להרתיח תחילה רק חצי מכמות המים?

2. באיזה שלב להוסיף מלח-פלפל?

הגב

Oz Telem

19 במאי 2020 ב- 12:15



היי שקד

שמח שאהבת!

1. בכלל שיש קמח המרק, אנחנו רוצים למהערב את הסיכוי שיהיו גושים. כשמוסיפים מים בשני שלבים זה עוזר

לעניין

2. יכולה לחבל בכל שלב שבא לך

הגב

שירה

19 ביולי 2020 ב- 11:55

הי, תודה רבה על המתכון!

אפשר לרמות עוד קצת ולקצוץ את הבצלים במעבד מזון? (הוא קוצץ לחתיכות בינוניות, לא נהיית עיסה)

הגב

Oz Telem

5 באוגוסט 2020 ב- 21:51

היי שירה

אין בעייה, כל עוד מקפידה לא לרסק אותו יותר מדי

הגב

שירה

24 ביולי 2020 ב- 12:22

הי! מנסה לשאול שוב -

אפשר לקצוץ את הבצל במעבד מזון (יוצאות חתיכות בינוניות. לא עיסה)?

תודה!

הגב

Oz Telem

24 ביולי 2020 ב- 17:45

היי שירה

אין בעייה

הגב

אופיר

24 בספטמבר 2020 ב- 12:57

היי,

האם אפשר במקום סויה לשים tamar?

תודה!

הגב

Oz Telem

24 בספטמבר 2020 ב- 23:34

בהחלט

הגב

מיכאל ברקוביץ

30 באוקטובר 2020 ב- 8:08

הי, פתחתי את העונה, יצא מצוין בשילוב של סויה וציר עוף. תודה על המתכון

הערב יצטרף לזה רוסטביף סינטה (-):

הגב

ספיר

9 בדצמבר 2020 ב- 19:43

היי, אני רוצה להכין את המרק ללא גלוטן... מה אפשר לשים במקום קמח?

הגב



Oz Telem

16 בדצמבר 2020 ב- 8:57

קורנפלוור ולהשמיט את רוטב הסויה, זה גם כתוב בחלק של לפני שאתם שואלים לפני המתכון

הגב

ענת

3 בנובמבר 2020 ב- 10:54

היי עז
יעבוד עם קמח כוסמין?

הגב

אכלן

4 בנובמבר 2020 ב- 21:50

האם אפשר להוסיף שמנת?
כי אין לי חמאה ואני רוצה טעם מוקרם

הגב

Oz Telem

5 בנובמבר 2020 ב- 18:41

אין בעייה

הגב

אפרת

5 בנובמבר 2020 ב- 14:12

היי עוז, חלק מהבצלים נשרפים ולא רק מזהיבים, האם הטעם השרוף אינו פוגע בטעם המנה?

הגב

Oz Telem

5 בנובמבר 2020 ב- 18:40

היי אפרת, כל עוד מדובר בחלק קטן זה בסדר גמור

הגב

שירה

2 בדצמבר 2020 ב- 15:33

מתכון מושלם ברמות נדירות.
מומלץ לשתות במהלך הבישול את מה שנשאר מבקבוק היין.

הגב

Oz Telem

6 בדצמבר 2020 ב- 8:56

מסכים =
שמח שאהבת שירה!

הגב

אמיר

5 בדצמבר 2020 ב- 19:02

היי עז, האם אני יכול לבשל את הבצל עם החמאה והשמן זית המוצעים בתכון ב סיר מיד וללא החלק של התנור? אין לי כל בעיה שלא יקוצר שום זמן בבישול (כלומר שהתהליך בסיר לכדי ריכוך ייקח כמה זמן שצריך). אם כן, אז אני שם את השמן זית עם החמאה ושם על הלהבה הנמוכה ביותר? ולכמה זמן?

הגב

Oz Telem



6 בדצמבר 2020 ב- 8:49

היי אמיר

אם לא שם בתנור אז פשוט ממקם את הבצל ושמן הזית בסיר ומטגן מעל להבה בינונית אגב ערובוב עד שמזהיב לוקח 40-30 דקות ככה

הגב

אמיר

6 בדצמבר 2020 ב- 11:06

לא יודע מה החמצתי עד, אבל במרק שמתו גם בצל אדום וגם לבן (כמות של שבעה בצלים בערך), ואת שאר ההוראות והמצרכים, השתדלתי להיות קרוב מאד או תואם למה שהמתכון מבקש. עם זאת, המרק יצא מאד תפל. לא משוכנע מה עשיתי לא בסדר.

הגב

צביקה

6 בדצמבר 2020 ב- 2:03

הכנתי מרק בצל בכל וריאציה אפשרית, הוספתי לפעמים יין אדום ולפעמים לבן, השתמשתי גם בבצל לבד וגם בבצל וכרישה. לפעמים הוספתי ציר ירקות ולפעמים מים... קמח מלא או קמח לבן. לפעמים קמח כוסמין שנותן מעט מתיקות נוספת לפעמים הוספתי רוטב סויה ולפעמים מעט מיץ לימון. מרק בצל הוא ללא ספק אחד המרקים האהובים עלי ביותר!!

הגב

Oz Telem

6 בדצמבר 2020 ב- 8:54

שמח לשמוע צביקה היקר!

הגב

אמיר

6 בדצמבר 2020 ב- 19:45

ניסיתי. הפטנט של התנור פשוט גאוני. הצלחתי להוציא מרק בצל מהסרטים בלי גב כואב 😊

הגב

מור

11 בדצמבר 2020 ב- 20:48

גם אני ניסיתי, ברגע שהוספתי את המים, הטעם שהיה בתמצית נעלם (גם לאחר בישול בהרתחה של רבע שעה). הפתרון היחיד שהיה לי הוא להוסיף אבקת מרק בצל/עוף/טעם עוף, שלושתם עושים את עבודה.

יכול להיות שיש צורך בתמצית יותר חזקה בטעמים?
או אולי בגלל שמשתמשים בתנור, אין דיגלייזינג שאמור להיווצר בסיר ואז חלק מהטעם נעלם?

הגב

Oz Telem

16 בדצמבר 2020 ב- 9:06

היי מור

אפשר גם להמשיך לטגן את הבצלים אחרי ההשחמה בתנור. להבא עוד רוטב סויה יתן את הטעם שאולי חסר לך

הגב

נשע

14 בדצמבר 2020 ב- 0:28

קודם כל הרבה תודה על מתכונת הרבים! ועכשיו לשאלה המבאסת מכל. אם אני רוצה להכין יום לפני, אפשרי או הורס לגמרי?

הגב

Oz Telem

16 בדצמבר 2020 ב- 9:12



בשמחה!

אין בעייה להכין יום מראש, במקרה המרק מתייצב אל בחימום הוא חוזר להיות נוזלי

הגב

יעל

15 בדצמבר 2020 ב- 16:54

אפשר יין אדום מתוק?
זה היחיד שיש לי כרגע.....

או שעדיף להשמיט ולהוסיף מעט מיץ לימון בסוף?

הגב

Oz Telem

16 בדצמבר 2020 ב- 9:19

מה שתעשי יהיה בסדר

הגב

תמר

10 בינואר 2021 ב- 18:19

היי , יש אפשרות להחליף כף קמח בכף קמח שיבולת שועל?
מנסה להמנע מקמח וקורונפלוור

הגב

Oz Telem

11 בינואר 2021 ב- 10:33

היי תמר
ניתן בהחלט

הגב

לילך

17 בינואר 2021 ב- 20:33

מרק מדהים!

פעם ראשונה שיוצא לי מרק בצל טעים! איזה כף ..

מרק מושלם במיוחד עם הסערה שבחוץ 😊

תודה רבה המתכונים שלך נהדרים אחד אחד.

הגב

Oz Telem

20 בינואר 2021 ב- 9:59

שמח ממש לשמוע! בשמחה ומכל הלב תמיד

הגב

אורה

26 בינואר 2021 ב- 17:55

נהדר תודה

הגב

אופיר

26 בינואר 2021 ב- 18:00

היי , אני רוצה להכין את המרק ויש לי בבית שיטאקי מיובשות, נראה לך שלהשרות אותן ולהוסיף את המים שלהן למרק יכול
לצאת טוב?

המון תודה על כל המתכונים כבר התענגנו על לא מעט מהם 😊

הגב

Oz Telem



27 בינואר 2021 ב- 10:11

לא מסורתי אבל יהיה טעים
הגב

אנפיר

27 בינואר 2021 ב- 20:24

בסוף עשיתי בלי הפטריות, יצא ממש מעולה עם הבגט והגבינה! תודה רבה
הגב

רן

1 בפברואר 2021 ב- 20:21

מתכון מצויין! פשוט, מובן וטעים מאוד!
תודה
הגב

Oz Telem

2 בפברואר 2021 ב- 7:18

שמח לשמוע!!
הגב

ניב

17 בפברואר 2021 ב- 17:06

פלפל שחור לא מוזכר בכלל והוא מאוד חשוב
הגב

Oz Telem

18 בפברואר 2021 ב- 10:47

הוא מוסיף, הוא לא מאוד חשוב
הגב

לירון

5 באפריל 2021 ב- 22:03

היי עז היקר, תודה על המתכון 😊
יש לך המלצה למנדולינה? טווח המחירים מאוד רחב ומאוד מתלבטת איזה לקנות
הגב

השאר תגובה

כתובת האימייל לא תפורסם. שדה חובה *

שם *

אימייל *



אתר

פרסם תגובה

כל המתכונים

ללא גלוטן

טבעוני

בשר

ראשונות

סלטים

אסיאתי

מתכוני ירקות

ראשי צרו קשר