



בלינצ'ס-היידי (Palacsinta)

מצרכים:

- כוס קמח (140 ג')
- 2 כוסות סודה לשתייה/חלב (נוזל)
- 1 ביצה
- קורט מלח
- כף שמן

אופן הכנה וטיגון:

- בעזרת מטרפה (אפשר במיקסר) מקציפים ביצים סודה מלח ושמן.
- מוסיפים את הקמח וממשיכים להקציף עד קבלת בלילה.
- אם הבלילה קשה מדי להוסיף עוד קצת סודה.
- מוזגים ע"י מצקת את העיסה ומטגנים כל בלינצ'ס. (עלה דק).

בלינצ'ס (2) (Palacsinta)

מצרכים:

- 2 ביצים
- 3½ כוסות סודה/חלב
- 5 כוסות קמח
- ½ כוס שמן
- קורט מלח

אופן הכנה וטיגון:

- בעזרת מטרפה (אפשר במיקסר) מקציפים ביצים סודה מלח ושמן.
- מוסיפים את הקמח וממשיכים להקציף עד קבלת בלילה.
- אם הבלילה קשה מדי להוסיף עוד קצת סודה.
- בעזרת מצקת מוזגים את העיסה למחבת ומטגנים כל בלינצ'ס. (עלה דק).

מילוי בלינצ'ס פטריות

מצרכים:

- 1 בצל בינוני
- 1 קופסת שימורי פטריות
- מלח (לפי טעם)
- פלפל (לפי טעם)
- פפריקה (לפי טעם)
- אבקת מרק פטריות

אופן הכנה:

- מטגנים בצל
- מוסיפים לבצל פטריות
- מתבלים (מלח, פלפל ופפריקה).
- לקראת הסוף (כשהעיסה מתרככת) להוסיף אבקת מרק פטריות להסמיך את הרוטב.



מילוי חצילים לבלניצ'ס

מצרכים:

- 1 בצל גדול (או בינוני לפי הטעם)
- 2 חציל
- מלח (לפי טעם)
- פלפל (לפי טעם)
- פפריקה (לפי טעם)
- אבקת מרק פטריות

אופן הכנה:

- לטגן בצל.
- להוסיף לבצל את החצילים כשהם קלופים וחתוכים לקוביות.
- שמים קצת מלח וממשיכים לבשל עד שהחצילים רכים.
- מוסיפים פלפל ופפריקה. אם יש צורך ואין מספיק נוזל אז מוסיפים גם מים רותחים.
- לבסוף מוסיפים אבקת מרק פטריות להסמכה.



מילוי גבינה לבלניצ'ס

מצרכים:

- 3 חבילות גבינת טוב טעם (750 ג')
- 2 ביצים
- סוכר/סוכרזית (לפי טעם)
- קליפת לימון
- צימוקים (לפי הטעם)

אופן הכנה:

- מערבבים את הגבינה עם הביצים, הסוכר וקליפת הלימון עד שהמסה אחידה
- מוסיפים את הצימוקים ומערבבים.



קרם שוקולד לבלינצ'ס

מצרכים:

- 3 כפות קקאו
- 100 ג' שוקולד (1 חב')
- 4 כפות סוכר
- מעט מים
- 2 חב' מרגרינה (400 ג') רכה בטמפ' החדר
- 2 חלבונים
- 1 כף סוכר
- 2 חלמונים
- תמצית וניל

אופן הכנה:

- לשים בסיר מעט מים, סוכר ומרגרינה ולחמם עד שנמסים.
- לכבות את האש ולהוסיף שוקולד וקקאו.
- בינתיים להקציף חלבון עם כף סוכר לקצף יציב.
- להוסיף את החלמון והוניל לקצף. ולהקציף עוד קצת.
- לקפל את המסה של השוקולד למסה של החלבון.
- לשים בצנצנת ולאחסן.

ממרח חצילים

מצרכים:

- חציל (לפי הכמות שאנחנו רוצים)
- קצת שמן (לפי העין ולפי מרקם רצוי)
- מיץ לימון (לפי טעם)
- מלח (לפי טעם)
- בצל ירוק קצוץ (לפי טעם)

אופן הכנה:

- קולים חצילים מחוררים על האש.
- קולפים את החציל כאשר הוא עדיין חם תחת ברז
- טוחנים את החצילים במטחנת בשר.
- מוסיפים שמן, מיץ לימון, מלח ובצל ירוק. טועמים ומוסיפים תבלינים לפי הצורך.



