

בצק אלים צ'קליסט למנגל!

רשימת קניות - ברביקיו ל-12 איש

תקציב משוער סה"כ: כ-500 ₪, או 40 ₪ לבנאדם
(בהנחה שיש חלק ממוצרי המזווה כבר בבית)

ירקות

- 5 פלפלים (2 לסלסה ו-3 לסלט צ'וריסו)
- 3 חצילים (2 לחצילים בטחינה ו-1 לסלט צ'וריסו)
- 1 זוקיני (קישוא כהה)
- 12 עגבניות גדולות (5 לפטוש, 5 לסלסה, 1 לחציל בטחינה)
- 5 בצלים בינוניים + 1 ענק (1 לפטוש, 2 לסלסה, 1 לסלט צ'וריסו, ענק לקבבים, ועוד אחד לגריל)
- 5 מלפפונים גדולים (לפטוש)
- 1 חבילה בזיליקום (לסלט צ'וריסו)
- 4 חב' פטרוזיליה (3 לטבולה, אחת לשאר המתכונים)
- 2 חב' נענע (אחת לטבולה, אחת לשאר המתכונים)
- 1 ראש שום
- פלפל חריף ירוק בינוני (לסלסה. קנו עוד 2-3 אם אתם רוצים עוד דברים חריפים)
- 5-6 לימונים גדולים וכבדים

בשר

- 2-3 נקניקיות צ'וריסו (לסלט צ'וריסו. אפשר גם גרסה צמחונית בלי הצ'וריסו)
- 500 גר' חזה עוף (משוטח ל"שניצלים")
- 1 ק"ג פרגיות (מבקשים מהקצב לנקות ולחתוך לקוביות)
- 1.5 ק"ג בשר בקר טחון (אנחנו ממליצים על מיקס 50-50 של שייטל וצלעות, אבל אפשר גם לערב צוואר ואנטריקוט בעסק, ועד 15% שומן כבש)
- 1 ק"ג כנפי עוף (מבקשים מהקצב כנפיים בלי נוצות, לחתוך באמצע, ולהפטר מה"שפיצים")

מוצרי מזווה

- (מוודאים קודם, יכול להיות שיש בבית חלק מהדברים)
- חומץ בלסמי (לא חובה לקנות במיוחד, אפשר יהיה להחליף אותו גם במיץ לימון)
- 1 חבילת פתיתים (לסלט צ'וריסו)
- סומק + זעתר (לא חובה)
- חרדל (מרינדה לעוף)
- שמן
- תבלין לפרגיות כרצונכם
- 30 גר' צנוברים (לקבבים)
- רוטב סויה (לכנפיים)
- דבש או סילאן (לכנפיים)
- מלח + פלפל (דהה? לחלק מקוראי "בצק אלים" זה לא ברור מאליו)
- 15 פיתות
- 10 חצאי ליטר בירה (אם רוצים לחסוך 100 ₪ מהתקציב, מוותרים על הבירה)

תוספות מחוץ לתקציב שאולי תרצו בנוסף:

- שתייה לפי המרגש בחבר'ה (אצלנו מסתפקים בסנגריה / בירות / מים)
- שיפודי במבוק
- כלים חד פעמיים (צלחות, סכו"ם, כוסות)
- חומס מקופסה
- קופסת חמוצים
- גחלים למנגל, אם צריך

לסנגריה: 2 בקבוקי קאווה או יין לבן, 1 ליטר מיץ אפרסק / תפוזים / פירות טרופיים, תפוז גדול ו/או תפוח ו/או תותים

לשיפודי שייטל: כ-300 גר' נתח שייטל, חתוך לקוביות קטנות

לו"ז הכנות

יום לפני

- ✓ מכינים את קרוטוני הזעתר
- ✓ משרים את הבורגול לטאבולה
- ✓ מכינים טחינה
- ✓ מבשלים פתיתים לסלט צ'וריסו
- ✓ אופים את הכנפיים אפייה ראשונה
- ✓ מכינים קבבים
- ✓ מכינים מרינדה לעוף ולפרגיות
- ✓ מכינים פיסות עבות של ירקות לצלייה
- סלט צ'וריסו

ביום של לפני שיוצאים:

- ✓ מכינים את המרינדה השנייה לכנפיים
- ✓ משפדים את הפרגיות
- ✓ קוצצים את הירקות לפטוש ומתבלים (בלי קרוטונים עדיין!)
- ✓ קוצצים את עשבי התיבול ומכינים את הטאבולה

במנגל עצמו:

- ✓ מסנגרים מישהו להדליק את המנגל
- ✓ פורשים סלטים / חומס / פיתות / בירות, ומכינים סנגריה, אם רוצים
- ✓ דבר ראשון – זורקים על הגריל את הירקות השלמים לסלסה, פיסות הירקות והצ'וריסו לסלט הצ'וריסו
- ✓ קוצצים עשבי תיבול לסלט הצ'וריסו, החצילים והפטוש
- ✓ כשהירקות יורדים מהגריל נותנים ניגוב עם בצל ושמן
- ✓ צולים את הכנפיים, ואת הארייס, אם מכינים.
- ✓ צולים את הבשר, העוף, והפרגיות לפי הסדר המועדף
- ✓ שומרים לסוף את שיפודי הפינוק

סלט פטוש

חותכים פיתה אחת לקוביות ומערבבים עם 2 כפות שמן זית, מלח ופלפל. קולים על 180 מעלות ל-8 דקות או עד שזהוב. מפזרים כף זעתר ושומרים בקופסה אטומה. חותכים 5 עגבניות ו-5 מלפפונים לקוביות גסות. חותכים בצל סגול קטן לקוביות קטנות. לפני ההגשה: מתבלים ב-2 כפות שמן זית, מיץ מחצי לימון, מלח פלפל וקצת סומק. אפשר גם פטרוזיליה ונענע קצוצה. מוסיפים את הקרוטונים ברגע האחרון.

טאבולה

משרים חצי כוס בורגול בהרבה מים רותחים (5 דק' לבורגול דק, 20 דק' לבורגול גס). מסננים. לכל היותר 4 שעות לפני ההגשה: קוצצים דק 3 חבילות פטרוזיליה וחבילה אחת נענע (בלי הגבעולים). מערבבים את הבורגול עם העשבים הקצוצים ומתבלים במלח, פלפל, מיץ מבערך 2 לימונים (לפי הטעם), ומעט שמן זית.

חצילים בגריל עם טחינה

מכינים טחינה: מערבבים שליש כוס טחינה גולמית עם מיץ מחצי לימון ומלח עד שנוצרת משחה. מערבבים פנימה כף אחר כף של מים בהדרגה עד שמגיעים למרקם של יוגורט דליל. במנגל: קולים 2 חצילים על המנגל החם כרבע שעה והופכים מידי פעם, עד שהחציל מתרכך ומקבל סימני חריכה מכל הצדדים. מסירים מהגריל ומניחים לכמה דקות. חותכים באמצע ופותחים את החציל כמו פרפר. מפזרים מהטחינה בנדיבות (אפשר גם לסחוט חצי עגבניה מלמעלה). מפזרים קצת פטרוזיליה, מלח ופלפל. מגישים עם כף גדולה.

★ סלט ירקות בגריל עם צ'וריסו ★

מבשלים כוס וחצי פתיתים בסיר עם מים רותחים ומומלחים, כמו פסטה, כ-5 דקות, עד שאל דנטה. מסננים, שוטפים, ומסננים שוב היטב. מעבירים לקופסה ומתבלים בכף וחצי שמן וכף וחצי חומץ בלסמי (אם אין, שמים מיץ לימון במקום). במנגל: חותכים 3 פלפלים, 1 זוקיני, 1 חציל ו-1 בצל בינוני לפרוסות גסות. מברישים את הפרוסות בשמן, מפזרים מלח ופלפל וקולים על המנגל (כולל עגבניה אחת שלא חותכים) עד שהירקות מתרככים מעט ומקבלים סימני חריכה משני הצדדים (בערך 5 דק'). אם רוצים, צולים על הגריל גם 2-3 נקניקיות צ'וריסו עד שהן שחומות מכל הצדדים (כ-10 דק'). חותכים את הכל לחתיכות גסות ומערבבים עם הפתיתים. קוצצים גם חופן פטרוזיליה ונענע ובזיליקום. מערבבים פנימה ומתבלים במיץ מחצי לימון, מלח ופלפל.

סלסת ירקות קלויים חריפה

קולים על הגריל 5 עגבניות, 2 פלפלים אדומים, 1 פלפל חריף ירוק גדול, ו-2 בצלים בינוניים (עם הקליפה). קולים עד שהעגבניות רכות קוואטצ', ושאר הירקות מתרככים מאוד ומקבלים סימני חריכה עמוקים מכל הצדדים. מסירים מהאש ומקלפים את מה שאפשר. קוצצים גס, מערבבים בקערה ומתבלים במלח ופלפל (אפשר גם קצת שום).

חזה עוף במרינדה של ניר

מערבבים 500 גר' חזה עוף פרוס ("שניצלים") עם שן שום קצוצה דק, מיץ מלימון שלם, וכפית אחת של חרדל (אפשר גם טימין או אורגנו). משרים עד 12 שעות במקרר, או חצי שעה בטמפ' החדר. צולים בגריל כ-2 דק' לכל צד.

פרגיות בתבלין הסודי של ניר

מערבבים קילו פרגיות (חתוכות לקוביות) עם כפית וחצי תערובת תבלין לבשר כרצונכם וכף שמן. אפשר גם את התיבול של מאיה: 1 כפית תבלין כוסברה, חצי כפית אורגנו, קליפה מגוררת דק מחצי לימון, 1.5 כפות סויה וכפית דבש. משרים החל מחצי שעה ועד יום שלם במקרר. משפדים על שיפודים. צולים בגריל כ-2 דק' מכל צד.

קנב הבית

קונים 1.5 קילו בשר טחון גס כרצונכם (ר' רשימת קניות). מערבבים עם 1 כוס בצל קצוץ דק, חצי כוס פטרוזיליה קצוצה דק, ורבע כוס צנוברים קלויים. צרים קבבונים קטנים בגודל כדור פינג פונג ומשטחים מעט. שומרים במקרר עד 3 ימים מרגע קניית הבשר, או מקפיאים מיד (נשמר במקפיא עד 3 חודשים). צולים כדקה לכל צד (מדיום רייר, הכי טעים! אם לא אוהבים ורוד, צולים 2 דקות מכל צד – על אחריותכם). לאראייס: משטחים קבב אחד קטן על כל חצי פיתה באחידות, וחותכים שוב באמצע. מברישים בשמן זית וצולים עד שקריספי מבחוץ ומוכן מבפנים.

כנפיים מזוגגות בשום, סויה ודבש

מערבבים 1 ק"ג כנפי עוף חצויות עם 3 שני שום קצוצות דק, 3 כפות סויה, כף דבש או סילאן, ומלח פלפל. מכסים בנייר אלומיניום ואופים על 180 מעלות כחצי שעה (הכנפיים יהיו חיוורות ולא שחומות וזה בסדר). מצננים ומנערים משאריות הרוטב. שומרים במקרר עד יומיים במרינדה השנייה: 3 כפות סויה, 3 כפות דבש, 2 שני שום קצוצות דק. צולים על הגריל כ-10 דק', עד שהכנפיים מתקמלות מבחוץ (הן כבר מוכנות מבפנים, הרי).