



מרכיבים

- 1 חבילה נקניקיות וינר צמחוניות
- 6 לחמניות של נקניקיות
- 1 אבוקדו
- 6 עגבניות שרי
- 1 עלה של כרוב אדום
- 1 עלה של כרוב לבן
- 1 גזר
- 1 ראש חסה
- 100 גרם פטריות
- 1 בצל אדום
- 1 בצל ירוק
- 1 צרור כוסברה
- 1 ס"מ ג'ינג'ר טרי
- 1 ליים
- 1 שן שום
- 25 גרם אטריות אורז דקות
- 2 כפיות מחית חזרת (צנצנת) או 2 כפיות ווסאבי
- קצת מלח
- קצת פלפל קאיין
- 1 כף רוטב צ'ילי מתוק
- 1 כף רוטב סויה
- 1 כף שמן שומשום
- שומשום קלוי
- 2 כפות מיונז טבעוני
- 1 כף חרדל צרפתי משובח (דיז'ון)
- 2 כפות בצל מטוגן (מוכן לשימוש)
- שמן זית
- מלח ופלפל

נקניקייה אחת טעימה ושלושה מתכונים טעימים ומפנקים לכל ארוחה - נקניקייה בסגנון אסייתי, קליפורניה ובצל פטריות!

הוראות הכנה

1.

חוצים את הלחמניות לאורך וצולים על הגריל או בתנור או על מחבת.

2. להכנת הגוואקמולי והרטבים (נקניקיית קליפורניה)

חוצים את האבוקדו, מסירים את הגלעין ומועכים את תוכנו. מערבבים עם שום קצוץ דק ומתבלים במלח, פלפל ומוץ ליים. לרוטב: מערבבים את המיונז עם מחית החזרת.

3. להכנת הירקות

לנקניקיית קליפורניה: חותכים את העגבניות לפרוסות. לנקניקייה האסייתית: מבשלים את אטריות האורז לפי הוראות האריזה. חותכים את הכרוב האדום, הכרוב הירוק והגזר לרצועות דקות ככל האפשר. חותכים את הבצל לטבעות. לנקניקיית בצל פטריות: חותכים את החסה לרצועות דקות, את הבצל לטבעות ואת הפטריות לפרוסות.

4. (להכנת הסלט כרוב) לנקניקייה האסייתית

מערבבים את הכרוב, הבצל, הגזר והאורז. להכנת הרוטב: מערבבים את רוטב הסויה עם רוטב צ'ילי, שמן שומשום וג'ינג'ר מגורר. מתבלים את הסלט כרוב עם הרוטב.

5. להכנת נקניקיית בצל ופטריות

מטגנים את הבצל והפטריות ב-2 מחבתות. מטגנים את הבצלים מדי פעם, תוך ערבוב עם מעט שמן, על אש בינונית עד שהם משחימים ומתחילים להתקרמל מעט. מטגנים את הפטריות עד שרוב הלחות מתאדה. מתבלים במלח ופלפל

6. לבישול הנקניקיות עצמן

מבשלים את הנקניקיות במחבת או על הגריל לפי ההוראות על האריזה.

7. להרכבת נקניקיית קליפורניה

מורחים מעט גוואקמולי ועגבניות בכרלחמניות. מניחים מעל את הנקניקיות ומקשטים בשאר העגבניות ובכוסברה קצוצה גס. מעל מורחים את המיונז או הווסאבי.

8. להרכבת הנקניקייה האסייתית

שמים סלט כרוב בתוך הלחמניות ומעליהן את הנקניקיות. מקשטים עם עוד קצת סלט. שמים מעל רוטב צ'ילי מתוק ומפזרים שומשום.

9. להרכבת נקניקיית הבצל הפטריות

מורחים את הלחמניות במיונז ושמים מעט חסה קצוצה. מניחים מעל את הנקניקיות ומשטחים מעל את הבצל המטוגן והפטריות החמים. מורחים מעל את החרדל בייגזג ומפזרים מעל את הבצל המטוגן הפריך.

המתכון של מערכת טבעול

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL