



## קורס אומנות הבישול- סיר לשבת

**תכנית הקורס לפי 10 סדנאות:**

**25.11.21**

מפרום תפוח אדמה ממולא בשר ברוטב עגבניות לצד סלט שומר ברוטב סלרי ולימון, טחינה אדומה וסלט סלק אדום.

**2.12.21**

תבשיל בשר לחי עם גרגירי חומוס לצד סלט זעלוק, סלט עגבניות חריף וסלט גזר פיקנטי.

**9.12.21**

קציצות דגים פיקנטיות עם גרגירי חומוס לצד סלט טורקי, ירקות קלויים בבלסמי ושמן זית, סלט תפוח אדמה במיונז.

**16.12.21**

תחתיות ארטישוק ממולאות בבשר ברוטב לימון וסלרי, לצד סלט חציל רומני, סלט חומוס ביתי וסלט פטריות חם.

**23.12.21**

נתחוני עוף מוקפצים עם ירקות לצד סלט גזר קוריאני, סלט ירקות אסיאתי חמוץ מתוק, סלט עוף אסייתי.

**30.12.21**

בצלים ממולאים באורז ובשר, ברוטב סילאן וציר בקר לצד סלט חציל מטוגן בתחמיץ, סלט מנגולד וסלט תירס.

**6.1.22**

עלי גפן ממולאים בבשר ואורז לצד קולסלואו עם גרידת הדרים, חציל מטוגן חמוץ-מתוק וסלט עדשים שחורות

**13.01.22**

מאפה בשר בקר קצוץ ומוקפץ לצד פשטידת ירקות וסלט בורגול פיצוחים ועשבי תיבול.

**20.01.22**

תבשיל בקר עם פטריות לצד סלט קינואה ועשבי תיבול, סלט חצילים וקישואים בטעם כבד ודלעת חמוץ מתוק

**27.01.22**

עוף ממולא באורז ועשבי תיבול לצד סלט כבד קצוץ, סלט פלפלים חריפים וסלט מטבוחה.

★ יתכנו שינויים בתכנים ובלוח הזמנים.