



חמסה גבינת צ'דר תוצרת בית מושלם

כאנות: קופסא 500 א"ל

זמן הכנה: 15 דקות



אופן ההכנה

הכנת רוטב גבינת צ'דר

ממיסים את החמאה בסיר קטן על אש נמוכה (ככל שנשמור על אש נמוכה נוכל לשלוט ברוטב ולקבל תוצאה מושלמת) אחרי שהחמאה כמעט נמסה לגמרי מוסיפים את הקמח ומערבבים עד לקבלת תערובת סמיכה לאחר מכן מוסיפים את החלב תוך כדי ערבוב עד לקבלת תערובת ללא גושים ממשיכים לבשל ולערבב עד שהרוטב מעט מסמיך מתבלים את הרוטב עם מלח פלפל שחור ואגוז מוסקט מכבים את האש ולאחר מכן מוסיפים את גבינת הצ'דר לסיר ומערבבים עד לקבלת רוטב אחיד לא חובה אבל מוסיף ממש - מוסיפים את הפלפל החרוף הקצוץ ומערבבים שוב

בתאבון!!

חומרים

- 1 פלפל ירוק חריף קצוץ
- 225 גרם גבינת צ'דר (כתום)
- 30 גרם חמאה (2 כפות)
- 500 מ"ל חלב (2 כוסות)
- 2 כפות קמח
- 1\2 כפית מלח
- 1\2 כפית פלפל שחור
- 1\2 כפית אגוז מוסקט