

Επιλέξτε χρώμα: 

Google™ Προσαρμοσμένη αναζήτηση



HomeFood.gr

Τα πάντα για το σπίτι και το φαγητό !

ΑΡΧΙΚΗ	ΣΠΙΤΙ	ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ	ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ
DELIVERY					
ΖΩΔΙΑ	ΥΓΕΙΑ	ΤΑΞΙΔΙΑ	ΨΑΡΙΑ	BLOGS	ΠΡΟΒΟΛΗ
RSS					

Γάλακτος και τυριού

Διαφήμιση

Σπουδές
Costyle

- Κομμωτική
- Αισθητική
- Μανικιούρ
- Πεντικιούρ
- Τεχνητά Νύχια
- Βιολογική Ονυχοπλαστική
- Μακιγιάζ

Διαφημίσεις

progreece
ζούμε ελληνικά!

ΑΓΟΥΡΕΛΛΙΟ
λακωνικής γης
ELEA

15L μόνο 71,88€
(μέχρι εξανδλήσεως της παραγωγής)



Συνταγές

Χιώτικη ντοματοσαλάτα με κρίταμο και μαστέλο σαγανάκι



υλικά

για 6 άτομα
λίγο ελαιόλαδο (για άλειμμα)
250 γραμμ. τυρί μαστέλο, κομμένο σε 6 ροδέλες
1 ποτήρι του κρασιού λικέρ μαστίχας
1 κιλό σφιχτές ντομάτες
200 γραμμ. κρίταμο τουρσί (σε άλημη)
50 γραμμ. κάππαρη (σε άλημη)
6 κ.σ. έ.π. ελαιόλαδο
αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

εκτέλεση

Βάζουμε ένα μικρό αντικολλητικό τηγάνι στη φωτιά και μόλις κάψει πολύ το αλείφουμε με ένα πινέλο με λίγο λάδι. Ρίχνουμε μέσα ένα κομμάτι μαστέλο και το αφήνουμε να ροδίσει. Το γυρίζουμε για να ψηθεί και από την άλλη μεριά και σβήνουμε με τη μαστίχα. Το βγάζουμε και το ακουμπάμε σε απορροφητικό χαρτί. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για το υπόλοιπο τυρί. Καθαρίζουμε τις ντομάτες και τις κόβουμε στα 8. Προσθέτουμε το κρίταμο, την κάππαρη, τις 6 κουταλιές ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά. Μοιράζουμε στα πιάτα, βάζουμε ένα κομμάτι σαγανάκι στο καθένα και σερβίρουμε αμέσως.

Tip

- Κρίταμο θα βρείτε σε γυάλινη συσκευασία σε πολλά ντελικατέσεν, όπως στο «Παντοπωλείο της Μεσογειακής Διατροφής» (Σοφοκλέους 1 και Αριστείδου 11, Αθήνα, τηλ. 210 3234 612) ή στη «Mesogaia» (Νίκης 52 και Κυδαθηναίων, Πλάκα, τηλ. 210 3229 146). Αν δεν σας αρέσει, μπορείτε να το αντικαταστήσετε με φρέσκια αντράκλα (γλιστριδά).

Της Μίνας Κακανιά, από το **BHMAgourmet**Comments (0)  SHARE

Κατηγορίες

- Αυγά
- Γλυκά
- Ζυμαρικά
- Κρέας
- Κρέπες-ομελέτες
- Λαδερά
- Λαχανικά
- Μαγειρευτά
- Ορεκτικά
- Όσπρια
- Παγωτά
- Παστά-τουρσιά
- Πατάτες
- Πίτες-τάρτες
- Πίτσα
- Ποτά-λικέρ
- Πουλερικά
- Ρύζι
- **Σαλάτες**
- Σάλτσες
- Σούπες
- Τυριά
- Ψάρια-θαλασσινά
- Ψωμί

Διαφήμιση

Δεν Κάνω Πια Δίαιτα

Σταμάτα να Πεινάζ! Αδυνάτισε χωρίς να Κάνεις Ποτέ πια Δίαιτα. Μόνιμα
www.detoxcenter.gr

οι 100 πρώτες μέρες

Δες το συγκεκριμένο σχέδιο του ΠΑΣΟΚ για τις πρώτες 100 ημέρες.
www.pasok.gr

Σπίτι	Φαγητό	Συνταγές	Διάφορα
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Λευκό και μαύρο σπάνε την... ▶ Το origami συναντά την... ▶ Σαλόني και τραπέζια: Ένα... ▶ Προτάσεις και έπιπλα για το... ▶ Χρωματιστά έπιπλα και διακομητικά ▶ Οι σύγχρονες τάσεις για να... ▶ Μεσογειακό στυλ: Συνδυασμός... ▶ Σκηνικό εμπνευσμένο από τη Μαύρη... ▶ Μετατρέψτε το χώρο σας σε... τροπικό... ▶ Μπλε και λευκό: Τα απόλυτα... 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Γεμιστά με φαντασία ▶ Τολμήστε βιολογικά! ▶ Συνταγές με σπανιόλογο ταμπεραμέντο ▶ Εύκολες και νόστιμες σαλάτες με..... ▶ Σύκο: Το βασιλικότερο των φρούτων... ▶ Ονικό οδοιπορικό στην Κρήτη ▶ Γευστικά πιάτα της Κάτω Ιταλίας ▶ Απολαυστικές συνταγές με όστρακα... ▶ Τα κοκτέιλ-παγωτά του καλοκαιριού ▶ Μεσογειακές γεύσεις στο τραπέζι σας 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Κουνέλι γεμιστό με φινόκιο και... ▶ Τηγανιτό φιλέτο άσπρου ψαριού,... ▶ Τραχανόπιτα ▶ Χορτόπιτα γυμνή ▶ Σφουγγάτο με κιμά ▶ Ντομάτες ψητές με σκόρδο και... ▶ Σπαγγέτι με χταπόδι ▶ Πισαλαντιέρ, η πίτσα της Νότιας... ▶ Καπονάτα, λαδερό πιάτο της Γαλλίας ▶ Ρατατούιγ, το γαλλικό μπριάμ 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Προλαμβάνονται τα καρδιαγγειακά... ▶ Ο άμουςος ▶ Ένας ήρωας με αερόστατο ▶ Ρευστές καταστάσεις ▶ Η μυστικότητα είναι μεταδοτική,... ▶ Ο τρίγος του απογεύματος ▶ Κάλπες ή αποχή; ▶ Δήλωση ▶ ΚΑΛΗΜΕΡΑ ΠΛΗΣΗ ▶ Μεγάλες αλήθειες (2)