בישולים

טבִיכה בסלק - חמין סלק

רכיבים

- בצל
- תפוח אדמה
- שיני שום
- נתח בקר, חתכים קמעונאיים, שומן נפרד, גולמי
- נתחי עגל, רגל (עגולה עליונה), רזים ושמנים נפרדים, מבושלים, מטוגנים במחבת, לחמים
- חבילה כוסברה
- חבילה פטרוזיליה
- כוס שעועית לימה
- 1/2 2/1 כפית מלח ופלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- עלה סלק
- ביצה
- ביצה
- שיני שום
- כפות שומן, עוף
- כף תבלין לקציצות
- פלפל אדום חריף
- כוס סולת

הכנה

1. לטגן את הבצל, להוסיף בשר ורגל פרה. להוסיף 2 כוסות מים חמים ולתת לעסק לרתוח.
2. להוציא את הקצף בעזרת כף ולהוסיף: תפוחי אדמה, כל עשבי התיבול הקצוצים, שעועית מסוננת ו-3 כפות מתערובת הסלק. להמליח ולפלפל.
3. לבשל על אש גבוהה עד לרתיחה ואז להנמיך.
4. קוקלה: מערבבים ביצים, סולת, שום, שומן, פלפל אדום ותבלין בזאר עד שהתערובת נעשית אחידה ולא יבשה ממש. יוצרים קציצות מאורכות וזורקים לתבשיל הרותח.
5. מנמיכים את האש לעוד כשעה ומוסיפים את הביצים ולפלטה (להוסיף כוס מים בלילה).

270 דקות

4 servings 4