

בורקס מצות במילוי בשר



רכיבים

- מצה
- בצל קצוץ
- שיני שום קצוצות
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון
- ביצים
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כפית כמון טחון
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כוסות שמן קנולה
- ביצים טרופה

הכנה

1. מרטיבים את המצות במעט מים , ומניחים על מגבת לחה לכ-15 דק'.
2. מלית: מטגנים את הבצל והשום בשמן, מוסיפים את הבשר, עד שישנה את צבעו. מוסיפים את הביצים, מתבלים ומערבבים היטב. ניתן להוסיף חציל קלוי או פיטרוזיליה, צנוברים וצימוקים וכל העולה על רוחכם.
3. מניחים רבע מהתערובת בקצה המצה, ומגלגלים לגלילה.
4. חותכים כל גלילה לשלושה, טובלים כל חלק בביצה טרופה, ומטגנים בשמן חם עד שהגלילה תזהיב מכל הצדדים.

45 דקות

4 servings 4