



רכיבים

הכנה

- פנים של חציל פרוסים לעיגולים עבים
 - כוס קמח מצה לקימוח
 - 1/2 2/1 פלפל אדום חריף פרוס דק. לרוטב
 - שיני שום קצוצות
 - בצל בינוני קצוץ
 - קילוגרם עגבנייה קלופות וקצוצות (להקלה על הקילוף מומלץ לחלוט במים פושרים למס' דקות)
 - גבעולים סלרי קצוצים
 - 1/2 2/1 זר כוסברה קצוץ
 - 1/2 2/1 כפיות פפריקה אדומה מתוקה
 - 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
 - כפית פלפל שחור טחון
 - מיליטר שמן זית
 - פרוסות לימון כבוש
 - גרם פילה דג ים חתוך למנות במשקל של 250 גרם קצוץ דק (אינטיאס, לוקוס, בורי). לקציצות
 - גבעולים נענע קצוצים. להשתמש רק בעלים
 - כפות שמן זית
 - כפית מלח
 - 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
 - 1/4 4/1 כפית קינמון טחון
1. בכל פרוסת חציל, חורצים חריץ עמוק למילוי (לא פורסים עד הסוף).
 2. להכנת הרוטב: מחממים בסיר שמן זית, מוסיפים קצת מפלפל הצ'ילי, שיני שום, בצל בינוני וגבעולי סלרי אמריקאי.
 3. מכסים במכסה ומבשלים כ-10 דקות.
 4. מוסיפים לסיר עגבניות תמר ופרוסות לימונים כבושים ומבשלים כ-35 דקות.
 5. מתבלים בשאריות פלפל הצ'ילי, פפריקה מתוקה, פפריקה חריפה ופלפל שחור.
 6. לקציצות: מערבבים בקערה את דג הלבן הקצוץ, נענע, שמן זית, מלח, פלפל שחור וקינמון.
 7. הרכבת המוסקה: ממלאים בין כל 2 פרוסות חציל מתערובת הקציצות.
 8. מקמחים את החצילים, טובלים בביצה, ושוב מקמחים ומטגנים במחבת (1½ ס"מ גובה שמן).
 9. מעבירים מיד לסיר הרוטב וממשיכים לבשל כ-60 דקות.
 10. בסוף הבישול, מוסיפים את הכוסברה ומכבים את להבת האש.

120 דקות

8 servings 8