

קובה



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות בורגול מושרה במים לפחות שעתיים
- כוס קמח לבן
- כפות שמן קנולה
- לפי הטעם מלח
- כפות שמן זית
- בצל בינוני קצוץ לקוביות קטנות מאוד
- גרם בשר בקר טחון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון
- כוסות מים
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה לטיגון עמוק
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מטגנים במחבת את כל חומרי המילוי, עד שהבשר ישנה את צבעו. מורידים מהאש.
2. מערבבים את חומרי הבצק ויוצרים מהם כדורים.
3. יוצרים חור במרכז כל כדור, ממלאים בתערובת המילוי וסוגרים.
4. מטגנים בשמן עמוק חם מאוד, עד שהקובה מזהיבים.

60 דקות

8 servings 8