

קרפלך במילוי בשר טחון וכבד עוף



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- תפוח אדמה גדול, מעוך למחית
- ביצה
- כפיות מלח - או יותר לפי הטעם
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- 2/1 1/2 קילוגרם בשר בקר טחון (עם מעט שומן)
- בצל קצוצים
- ביצה
- גרם כבד עוף טחון
- כפיות מלח או יותר לפי הטעם
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מכינים את המלית - מטגנים עם מעט שמן את הבצל עד לשקיפות. מוסיפים את הבשר והכבד, וממשיכים לטגן עד השחמה. מעבירים לקערה, מוסיפים את הביצים, מתבלים בפלפל שחור ומלח ומערבבים שוב.
2. מכינים את הבצק - מערבבים בקערה את מרכיבי הבצק עד לקבלת בצק רך ואחיד. מרדדים על משטח מקומח, ובעזרת כוס יוצרים עיגולים. במרכזו של כל עיגול מניחים כפית וחצי מהמלית, וסוגרים בזהירות עם לחיצות קלות בקצוות הבצק.
3. מבשלים את הקרפלך במשך כ-15 דקות במים רותחים, עם מעט מלח ומעט שמן. ניתן להמיר את הקמח בקמח מצה באותה הכמות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

55 דקות

6 servings 6