

קובה במרק ירקות



רכיבים

- בצל קצוץ דק מאוד
- גרם בשר בקר טחון טחון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפיות בהרט
- גרם סולת
- 1/2 1/2 כוס מים
- גזר חתוכים
- זוקיני
- דלעת בחתיכות
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. אופן הכנת מילוי הקובה: לקצוץ בצל דק מאוד, להוסיף 400 גרם בשר טחון, מלח, פלפל שחור וכפית בהרט לקובה.
2. הכנת הקובה: רבע קילו סולת, 1/2 כוס מים ומעט מלח - לערבב הכל ולשים את הבצק, מוסיפים מים או סולת לפי הצורך, עד שמקבלים בצק גמיש. (אפשר להוסיף מעט בורגול מושרה במים וסחוט היטב ומעט קמח).
3. משהים את העיסה מספר דקות.
4. משטחים על כף היד חתיכת בצק סולת, מניחים על הבצק מעט מתערובת הבשר, סוגרים לעיגול יפה, מגלגלים מעט את הכדור וזורקים למרק הרוטח (שתכף אתן את המתכון), מבשלים על אש קטנה כ-40 דק'.
5. אופן הכנת המרק: לטגן בסיר בצל קצוץ, להוסיף 2 גזרים חתוכים, 2 קישואים חתוכים וחתיכות דלעת. להוסיף מים בכמות של 1/2 סיר. להוסיף: כפית בהרט, מלח ופלפל שחור ומביאים לרתיחה.

100 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕