

קציץ בשר (מיט לואף)



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס רוטב ברביקיו אסם
- בצל גדול קצוץ דק
- שיני שום גדולות קצוצות דק
- 1/2 2/1 כוס שיבולת שועל
- קורט מלח
- ביצה קשה קשות, קלופות
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים את כל החומרים בקערה חוץ מהביצים הקשות והקטשופ. לשים היטב בידיים עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מורחים תבנית אינגליש קייק בשתי כפות רוטב קטשופ. מכניסים לתבנית שליש מתערובת הבשר ומהדקים לתחתית.
3. מסדרים על הבשר את הביצים הקשות בשורה. מכסים את הביצים בשאר תערובת הבשר כך שתיווצר "חלה" של בשר. מהדקים היטב.
4. מורחים את חלקה העליון של חלת הבשר בארבע כפות הקטשופ הנותרות ומכניסים לתנור בחום של 180 מעלות. אופים במשך 60 דקות.
5. מוציאים מהתנור ומצננים שעה על השיש.
6. רק אחרי שעה הופכים את התבנית ומשחררים ממנה את קציץ הבשר. פורסים לפרוסות עבות ומגישים עם מלפפונים חמוצים או סלט קולסלו וכמובן הרבה חרדל.

80 דקות

6 servings 6