

## קדירת כבש וחצילים



### רכיבים

- גרם גרגירי חומוס מבושלים או מושרה ומבושל
- פנים של חציל
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס
- עגבנייה
- כפות זרעי כוסברה
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- 1/4 4/1 כפית אגוז מוסקט
- קילוגרם בשר טלה חתוך לקוביות
- כפות שמן זית
- פלפל ירוק חריף קצוצים
- 1/2 2/1 ג'ינג'ר טרי מגורר
- שיני שום קצוצות דק
- כפית חומץ
- 1/2 2/1 כף פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 כף כוסברה קצוצה

### הכנה

1. אם החומוס לא מהקפאה משרים ללילה ואחר כך מבשלים במים מומלחים עד שמתרכך.
2. חותכים את החצילים לקוביות, מניחים במסננת מעל הכיור, ממליחים ומשאירים להגיר נוזלים כחצי שעה.
3. חולטים את העגבניות תמר, מקלפים, נפטרים מהזרעים וחותכים לרבעים.
4. כותשים את זרעי הכוסברה והכמון יחד עם כפית מלח במכתש ועלי. מעבירים לקערה גדולה ומוסיפים אגוז מוסקט.
5. מוסיפים לקערה את קוביות הבשר ומערבבים.
6. יוצקים שתי כפות שמן לסיר רחב ומטגנים את נתחי הבשר בכמה נאגלות עד שהן מזהיבות או משחימות מכל הצדדים.
7. סוחטים את החצילים, מוסיפים לסיר עוד שתי כפות שמן ואת החצילים ומטגנים יחד שתי דקות.
8. מוסיפים צ'ילי וג'ינג'ר ומבשלים עוד שלוש דקות.
9. מוסיפים את השום ומבשלים עוד דקה (מערבבים לכל אורך ההוספות).
10. מוסיפים את החומץ ואת העגבניות, מנמיכים להבה, מכסים ומבשלים כשעה וחצי.

12 servings 12