

מדיאס חצילים של ריקי ברוך



רכיבים

- פנים של חציל קלופים ופרוסים לטבעות
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון בשר מעורב, טחון
- זר פטרוזיליה קצוצה דק מאוד
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כפות רסק עגבניות
- לפי הטעם מלח לפי טעם
- 1/2 2/1 כוס מים
- שיני שום כתוש מגורר
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. שוטפים את החצילים ופורסים לטבעות לא דקות.
2. מערבבים את כל חומרי המלית לתערובת.
3. מניחים על כל טבעת חציל, כמות של בשר טחון ומקפידים לעגל בצדדים.
4. טובלים בביצה טרופה ובפירורית זהב ומטגנים.
5. מניחים בתבנית פיירקס גדולה, מערבבים את כל מרכיבי רוטב העגבניות, שופכים מעל, מכסים ואופים בחום בינוני כ-60 דקות.

80 דקות

8 servings 8