

## חבושים ממולאים בשר ברוטב רימונים



### רכיבים

- חבוש
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון, בקר או כבש
- בצל קצוץ
- כוס כוסברה קצוצה
- שיני שום כתוש קצוצות
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כפות צנוברים
- ביצה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 כוס רכז רימונים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס מיץ לימון
- כוסות מים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם רימון
- כף פלפל שחור

### הכנה

1. מרוקנים את החלק הפנימי (יחד עם הגרעינים) של החבושים בעזרת כף פריזאית כך שמתקבלות "קעריות" חבושים בעובי של כ-1 ס"מ.
2. מערבבים את חומרי המילוי, טועמים ומתקנים תיבול אם צריך. מכינים מהתערובת 12 קציצות. ממלאים כל חצי חבוש בקציצה ומהדקים.
3. מערבבים היטב את כל חומרי הרוטב.
4. שמים את חצאי החבושים הממולאים בתבנית חסינת חום בתנור, יוצקים עליהם את הנוזלים, מכסים בנייר כסף ואופים בתנור שחומם מראש לחום של 220 מעלות כ-30 דקות.
5. מנמיכים ל-160 מעלות ואופים עוד כ-90 דקות.
6. לפני ההגשה, מפזרים מעל גרגירי רימון.
7. גיוון: אפשר לוותר על החבושים ולהכין קציצות - במקרה כזה יוצרים קציצות מהתערובת ומבשלים בסיר עם הרוטב.

180 דקות

6 servings 6