

קישואים עגולים במילוי בשר



רכיבים

- קישוא עגולים ומרוקנים מתוכן
- בצל קצוץ דק
- גרם בשר בקר טחון טחון
- 1/2 2/1 כוס אורז ארוך
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוץ דק
- קורט בהרט
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור
- כפות רכז רימונים
- סלסילה פטריות שמפיניון
- כפיות חוויאג'
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף סילאן
- חבילה רסק עגבניות קטנה
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- 1/2 2/1 כוסות מים חמים
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- 1/4 4/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל

הכנה

- חותכים את הראש של הקישוא בערך כחצי ס"מ. מרוקנים את תוכן הקישוא עם כף פריזיין, שומרים בצד את תוכן שני קישואים וקוצצים דק מאוד.
- לאחר שרוקנו את הקישואים קוצצים את שני הבצלים. מכניסים למחבת רחבה עם מעט שמן, מטגנים את הבצל על אש נמוכה.
- תוך כדי טיגון הבצל קוצצים את הפטריות דק.
- לאחר שהבצל הזהיב מתחילים להכניס את הבשר פנימה, כל פעם קצת ומפוררים עם מזלג, עד שסיימנו את כמות הבשר.
- לאחר מכן מוסיפים את האורז. בוחשים ומוסיפים את הפטריות. בוחשים עד שהצטמקו.
- לאחר מכן מוסיפים את רכז הרימונים, פלפל שחור, מלח, בהרט וכוסברה.
- בקערית מרק להכניס את החוויאג', רוטב סויה, סילאן תמרים, רסק עגבניות, אבקת מרק עוף, רוטב טריאקי והמים החמים בסוף. בוחשים היטב עד לקבלת רוטב אחיד.
- מסדרים בסיר רחב את הקישואים וממלאים אחד אחד במלית. בגמר המילוי מפזרים את מה שנשאר מהמלית בין הקישואים, כולל את תוכן הקישואים שקצצנו דק, ומעל כל זה יוצקים את הרוטב בין הקישואים.
- לוקחים כף ויוצקים מהרוטב כף לכל קישוא. מחזירים את הכובעים של הקישואים שחתכנו ומכסים את הקישואים. הרוטב צריך לכסות כשני שלישי מגובה הקישואים.
- מבשלים על להבה גבוהה עד אשר הרוטב רותח. מנמיכים את הלהבה ומבשלים 60 דקות.

120 דקות

8 servings 8