

קובה בורגול מטוגנת



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בורגול מושרה שעה במים קרים וסחוט היטב
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כפית פלפל אנגלי
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן עפ"י הצורך (בערך חצי כוס)
- לפי הטעם פלפל אדום חריף (קאיין) טחון (צילי חריף)
- בצל קצוצים דק לבשר
- שיני שום כתושות לבשר
- גרם בשר בקר טחון טחון (ניתן להוסיף מעט שומן כבש אם אוהבים)
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. מטגנים את הבצלים עד להזהבה. מוסיפים את הבשר וממשיכים לטגן עד אשר משנה את צבעו. מתבלים, טועמים ומשפרים טעם. מצננים מעט טרם המילוי.
2. להניח את הבורגול בקערה גדולה. לנפות את הקמח בהדרגה (לא להוסיף את כל חצי הקילו).
3. להוסיף תבלינים, שמן ולהתחיל ללוש את הבצק (תוך הרטבת הידיים מדי פעם) עד לכדי קבלת בצק אחיד.
4. לקרוץ כדור בצק ולנסות לפתוח אותו ביד (במידה ומתפרק להוסיף מעט קמח).
5. למלא בתערובת הבשר, להדק היטב תוך יצירת צורת אליפסה.
6. בשלב זה ניתן להקפיא את הקובבות או לטגן בשמן עמוק עד להזהבה.

50 דקות

6 servings 6