

חלות קטנות ממולאות



רכיבים

- גרם בשר בקר בקוביות קטנות
- בצל קצוצים
- סלסילה פטריות שמפיניון קצוצות
- שיני שום כתוש קצוצות
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- 2/3 3/2 כוס מרק עוף אמיתי ר.טבעיים (מומסת במים חמים)
- לפי הטעם מלח גרוס
- בצל קצוצים
- תפוח אדמה בקוביות גדולות
- בטטה בקוביות גדולות
- שיני שום כתוש קצוצות
- פחית קרם קוקוס
- כף קארי
- לפי הטעם מלח גרוס
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מסירים את החלק העליון של החלות בסכין חדה. מרוקנים את החלות מהרך (זהירות! לא ליצור בהן חורים. אנחנו רוצים שהחלה תשמש כמיכל למילוי ללא דליפות).
2. משחימים בשר בשמן ומוציאים לקערה. מזהיבים בצלים בשמן שנותר במחבת, מוסיפים שום ופטריות ומטגנים היטב. מחזירים בשר, מתבלים ומוסיפים את המרק. מביאים לרתיחה, מנמיכים להבה ומבשלים בבעבוע עדין 60 דקות, עד שרך וסמיך. מסירים מהאש.
3. מזהיבים בצלים בשמן. מוסיפים את יתר החומרים, מערבבים ומביאים לרתיחה. מנמיכים להבה ומבשלים בבעבוע עדין עד שהירקות רכים. מסירים מהאש.
4. ממלאים את החלות המרוקנות במילויים השונים. אין מכסים בחלקי החלות העליונים ששמרנו בצד.
5. מורחים את שולי החלות החתוכים בטיפונת שמן זית ואופים בחום בינוני 20 דקות, עד שמזהיב.
6. מוציאים, מכסים ב"כובעי" החלות ומגישים.

100 דקות

12 servings 12