

קובה פטטה עיראקית



רכיבים

- תפוח אדמה גדולים
- 1/2 1/2 כפיות מלח
- 1/2 1/2 כפיות פלפל שחור
- 1/2 1/2 כפיות פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 1/2 קילוגרם בשר בקר טחון
- 1/2 1/2 זר פטרוזיליה
- כוס קמח לבן
- ביצה

הכנה

1. מבשלים 7 תפוחי אדמה במשך 30 דקות, עד שתפוחי האדמה מתרככים.
2. אח"כ מקלפים את תפוחי האדמה ומרסקים אותם בתוך קערה. מוסיפים כפית גדושה של מלח, פלפל שחור ופפריקה חריפה ומערבבים את תפוחי האדמה יחד עם התבלינים.
3. מטגנים תערובת בשר במחבת ומוסיפים לה חצי כפית מלח, פלפל שחור, פפריקה חריפה ופטרוזיליה קצוצה.
4. מכינים קובות של תפוחי אדמה ובכל קובה מניחים שתי כפות של תערובת הבשר, טובלים את הקובה בביצה ואז בקמח ומכניסים למחבת, עד שהקובות מוזהבות.

75 דקות ⌚

10 servings 10 ⊕