



## רכיבים

- כוסות סולת
- כוס מים קרים
- כפית מלח
- בצל לבן קצוץ דק
- גרם בשר בקר טחון טחון
- זר פטרוזיליה קצוצים דק
- כפיות בהרט
- קורט מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- כפות שמן קנולה
- בצל בינוני פרוס
- סלק מקולפים ופרוסים
- גזר מקולפים ופרוסים
- גבעולים סלרי פרוסים
- כוסות מים
- כף סוכר לבן
- לימון סחוט למיץ
- קורט מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- כפות שמן קנולה לטיגון

## הכנה

1. הכנת הבצק: מוסיפים את הסולת לקערה. יוצקים מים קרים לקערה, ומשרים עד שהמים נספגים, והתערובת רכה, לחה ויציבה, כך שנצליח לתלוש ממנה כדור, לשטח ולמלא. לא להתפתות להוסיף עודף סולת, על מנת שהקובות לא ייצאו קשות מדי.
2. מכסים את הקערה עם הבצק בניילון נצמד, ומקררים במשך כ-30 דקות.
3. הכנת המרק: מוסיפים לסיר גדול שמן ומחממים. מוסיפים את הבצל, הסלק, הגזר והסלרי ומטגנים, במשך כ-5 דקות, עד לריכוך הירקות.
4. יוצקים לסיר שמונה כוסות מים ומביאים לרתיחה. מוסיפים סוכר, מיץ לימון, מלח ופלפל, ומבשלים על להבה נמוכה במשך כ-60 דקות.
5. הכנת המלית: מוסיפים למחבת שמן ומחממים. מוסיפים את הבצל, ומאדים במשך כ-3 דקות, עד שהוא שקוף.
6. מוסיפים למחבת הבשר הטחון, ומטגנים, תוך כדי ערבוב, עד שהבשר מתפורר ומשנה את צבעו.
7. מוסיפים תבלינים ופטרוזיליה. מורידים את המחבת מהכיריים, ומעבירים לקערה לצינון.
8. מילוי הקובה: מרטיבים את כף היד במעט מים, יוצרים מהבצק כדור בגודל פינג-פונג ומשטחים אותו על כף היד. מניחים שתי כפיות מלית במרכז הבצק, עוטפים אותו סביב המלית ומגלגלים לצורת כדור מושלם. מניחים במגש רטוב למניעת הדבקות וחוזרים על הפעולה עם יתר הבצק והמלית.
9. מוסיפים את כדורי הקובה אחת-אחת לסיר המרק, ומבשלים על להבה בינונית במשך כ-20 דקות, עד שהן מוכנות.
10. מגישים את הקובה חם לצד אורז לבן.

150 דקות

8 servings 8