בישולים

מְדיאס - סירות קישואים ממולאות בבשר

רכיבים

- קישוא
- גרם בשר בקר טחון טחון
- גרם עוף טחון טחון
- בצל קצוץ דק
- שיני שום קצוצות
- 1/2 2/1 כוס שמיר קצוץ
- כפית פלפל שחור גרוס
- כפית מלח
- ביצה
- כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כפות שמן קנולה לטיגון
- גרם עגבנייה מרוסקות
- חבילה רסק עגבניות קטנה
- כוס מים

הכנה

1. חוצים את הקישואים לאורך ומרוקנים, כך שתתקבלנה 24 סירות.
2. מערבבים בקערה ביצה אחת עם שני סוגי הבשר, הבצל, השום, השמיר, המלח והפלפל. אם רוצים אפשר לגרר פנימה נשיקה רטובה וסחוטה היטב של לחם.
3. ממלאים בתערובת את סירות הקישואים ומהדקים את התערובת היטב. כל סירה צריכה להיות ממולאת בתערובת לפחות עד שפתה, ואפשר גם למלא קצת יותר כך שתיווצר תלולית קטנה ונמוכה של מילוי מעל שולי הסירה.
4. אם נשאר עודף תערובת בתום מילוי הסירות אפשר להכין ממנו קציצות ולבשלן יחד עם המדיאס.
5. טורפים את שתי הביצים הנותרות. טובלים את הסירות בביצים ואחר כך בפירורי לחם ומניחים לטיגון במחבת שבה שמן בגובה חצי ס"מ, קודם מצד הבשר ואחר כך מצד הקישוא. מטגנים עד להזהבה עמוקה. את הסירות המטוגנות מניחים על נייר סופג כדי להיפטר מעודפי שמן.
6. מסדרים את הסירות המטוגנות בתבנית עם צד הבשר כלפי מעלה. מערבבים בקערה את שני סוגי העגבניות וכוס מים. מתבלים את התערובת במלח ופלפל ויוצקים מעל למדיאס (כל פני הסירות צריכים להיות מרוחים ברוטב).
7. מכסים את התבנית בנייר כסף ואופים 60 דקות בחום בינוני של 180 מעלות.

120 דקות

8 servings 8