

קיש בשרי



רכיבים

- חבילה בצק עלים קפוא
- בצל גדולים, קצוצים דק
- תפוח אדמה גדולים, מקולפים וקצוצים דק
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור גרוס
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים בטעם בצל, אסם
- לפי הטעם פטרוזיליה קצוצה, לא חובה
- לפי הטעם צנוברים לא חובה

הכנה

1. לחמם תנור ל-160 מעלות.
2. לאחר הפשרה של הבצק לפרוש אותו בתבנית משומנת, גם בצדדים של התבנית ולחורר מעט עם מזלג את הבצק (ליציאת אויר).
3. לטגן את הבצל במחבת.
4. לטגן את תפוחי האדמה במחבת.
5. לפזר את הבצל על הבצק בתבנית, אח"כ להוסיף את תפוחי האדמה המטוגנים.
6. בקערה נפרדת לשים את הבשר הטחון, להוסיף לו את התבלינים ולערבב היטב. בשלב זה אפשר להוסיף צנוברים או פטרוזיליה, או את שניהם.
7. לפזר את תערובת הבשר הטחון המתובל על הבצק מלמעלה.
8. את הקיש הפתוח (לא לסגור עם בצק למעלה-למרות שזה אפשרי) לשים בתנור בחום של כ-160 מעלות ל-30 דקות.

45 דקות

8 servings 8