

חינקאלי - כיסוני בצק עם בשר



רכיבים

- גרם בשר כבש עם שומן
- בצל בינוניים קצוצים דק דק
- כפות תבלין לקציצות אסם
- גבעולים כוסברה
- מיליליטר מים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- ביצה
- גרם קמח לבן

הכנה

1. הכנת הבצק: מערבבים יחד את כל מרכיבי הבצק, עד קבלת מרקם אחיד, משטחים וחותכים לצורה של עיגולים בקוטר 10 ס"מ.
2. הכנת המילוי: מערבבים את כל מרכיבי המילוי בקערה ומחלקים לכדורים בקוטר של כ-3 ס"מ.
3. הכנת החינקאלי: מניחים במרכז הבצק את כדורי המילוי, ואוספים את הקצוות.
4. בישול: מבשלים במים מומלחים, עד שהחינקאלי צף. מוציאים בכף עץ, כדי לא לקרוע את המעטפת הדקה.
5. מומלץ להגיש עם רוטב פיקנטי בו נטבול את החינקאלי כאשר הם מוחזקים מלמעלה.
6. אמנם החינקאלי הוא מעדן לכשעצמו, אך הוא משתדרג בכמה רמות אם מוסיפים את תערובת הקציצות של אסם למילוי.

80 דקות 🕒

6 servings 6 🍴