

סיגרים במלית בשר



רכיבים

- עלי סיגר
- גרם בשר בקר טחון
- כף שמן זית
- שיני שום כתושות
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כף כמון טחון
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- ביצה
- כף קמח לבן
- כוסות שמן זית לטיגון עמוק

הכנה

1. פותחים את עלי הסיגרים.
2. מערבבים לתערובת אחידה את הבשר, השמן, השום, הפפריקה, הכמון, המלח, הפלפל והביצה.
3. לוקחים קצת מהתערובת ומניחים בתוך עלה. מגלגלים ולפני הסגירה מדביקים במים ובקמח.
4. מטגנים בשמן העמוק ומחכים עד שיקבלו צבע שחום.

30 דקות

40 servings 40