

## רולדת בשר, פטריות ובטטות



### רכיבים

- חבילה בצק עלים
- בצל קצוצים
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- חבילה שימורי פטריות פרוסות
- בטטה רכות
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- ביצה טרופות
- 1/3 3/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם פלפל
- ביצה טרופה להברשה
- כפות שומשום
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. לטגן בצל עם פטריות, להוסיף את הבשר, לטגן כמה דקות, לתבל ולהוסיף ביצים. לערבב במהירות ולהוריד מהאש.
2. למעוך את הבטטות, להוסיף את שאר המצרכים כולל תערובת הבשר, לתבל.
3. לחתוך את הבצק לשלושה חלקים, להניח שורה מהתערובת לאורך, לגלגל לרולדה, להבריז בביצה, לפזר שומשום, לחתוך חתכים לא עמוקים. \*ניתן להמיר את בצק העלים בבצק פילאס טורקי. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
4. לאפות בחום בינוני של 180 מעלות 25 דקות או עד שמזהיב.

50 דקות

12 servings 12