

## מרק סלק תמר הינדי וקציצות



### רכיבים

- סלק גדולים
- בצל גדול
- כוס אורז עגול
- סלרי קצוץ עלים לבנים וירוקים (סלרי אמריקאי)
- 1/4 4/1 חבילה נענע
- 1/2 2/1 חבילה פטרוזיליה
- 1/2 2/1 חבילה כוסברה
- לימון קטן
- כפות משחת תמרינדי
- כף מלח
- כפות סוכר לבן גדושות
- גרם בשר בקר טחון טחון
- פרוסה לחם
- בצל מגורד
- 1/4 4/1 כפית בהרט
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור

### הכנה

1. מרטיבים את פרוסת הלחם במים וסוחטים היטב.
2. בקערה מניחים בשר טחון, לחם סחוט, בצל מגורד, 1/2 כפית מלח, 4/1 כפית פלפל שחור, 1/4 כפית בהרט לקציצות, מערבבים היטב.
3. יוצרים קציצות בגודל אחיד. שומרים במקרר.
4. שוטפים היטב את הסלרי, נענע, פטרוזיליה וכוסברה וקוצצים דק.
5. מקלפים את הסלק (רצוי בתוך שקית, על מנת לא ללכלך). מגרדים 3 סלקים גס בצלחת עמוקה ואת הסלק הנוסף חותכים לרבעים.
6. בסיר גדול (כ-7 ליטר) שמים 2 כפות שמן, מוסיפים בצל קצוץ ומטגנים מעט על להבה בינונית. מוסיפים סלק מגורד וחתוך, מוסיפים את הירק הקצוץ, מוסיפים כוס אורז (אין צורך לשטוף), מערבבים וממלאים מים שיגיעו עד ל-3/4 מהסיר ומביאים לרתיחה.
7. מוסיפים 1 כף מלח, 2 כפות סוכר, מיץ מלימון קטן ו-2 כפות רוטב תמר הינדי ומערבבים.
8. מבשלים כ-90 דקות על אש בינונית ומכסה חצי סגור, ומדי פעם מערבבים.
9. לאחר שעה וחצי המרק הסמיך (לא רואים את האורז). יש לטעום ולשפר תיבול במידת הצורך, המרק צריך להיות חמוץ-מתוק (יותר חמוץ).
10. מוסיפים את הקציצות ומבשלים כ-30 דקות נוספות. מכבים את האש.
11. בסוף הבישול, ניתן להוציא את רבעי הסלק מהמרק ולגרד אותם לתוך המרק, כך צבע המרק נעשה אדום יותר.

140 דקות

4 servings 4