

פתיתים עם פסטרמה



רכיבים

- כוסות פתיתים אפויים עם בצל
- גבעולים בצל ירוק קצוצים דק
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוצה דק
- שן שום כתושה טרייה
- גרם פסטרמה בקר חתוך לרצועות
- גרם שעועית, הצמד, ירוק, קפוא, כל הסגנונות, לא מוכנים מופשרת
- לפי הטעם בזיליקום
- לפי הטעם שמן זית
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מטגנים בשמן זית את הבצל, הכוסברה והשום.
2. מוסיפים את הפתיתים ומטגנים עד להזהבה.
3. מוסיפים מים לפי הצורך ומבשלים בישול איטי עד שהפתיתים מוכנים.
4. מתבלים במעט מלח ופלפל.
5. מטגנים במחבת נפרדת את השעועית הירוקה עם שמן זית ומוסיפים מעט בזיליקום, פלפל ומלח.
6. מוסיפים את רצועות הפסטרמה ומערבבים.
7. מוסיפים את התכולה לפתיתים ומקפיצים כ-2-3 דק'.

20 דקות

6 servings 6