



רכיבים

- בצל גדולים
- קילוגרם ככד עוף
- ביצה
- גזר גדולים
- זר פטרוזיליה
- קורט מלח
- קורט כמון טחון

הכנה

1. מטגנים את הבצלים עם מעט שמן זית.
2. צולים את הככד בתנור עד שכל הנוזלים יוצאים.
3. מוציאים את הבצל לקערה, ומטגנים את הככד עם השמן של הבצל.
4. שולקים את הביצים עם הגזר, מוציאים מהמים ומקלפים את הביצים.
5. שוטפים את הפטרוזיליה.
6. טוחנים במכונת בשר את הככד עם הבצל, הגזר, הביצים והפטרוזיליה. שופכים אל תך קערה ושמים חצי כף כמון ומלח לפי הטעם, ובתיאבון,

30 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕