

קלצונה במילוי חציל קלוי



רכיבים

- גרם קמח לבן
- מיליליטר מים פושרים
- כפות שמן זית
- כף סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפיות מלח
- כפית שמרים יבשים שטוחה
- ביצה לזיגוג
- פנים של חציל
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- כף תימין מופרדים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפות רסק עגבניות
- בצל קטן קצוץ דק
- עגבנייה בשלות חלוטות וחתוכות לקוביות
- 1/2 2/1 כוס מים
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור
- כף שמן זית לטיגון
- קורט תימין

הכנה

1. קולים את החצילים מכל הצדדים בתנור או בגריל, עד שהם מתרככים ומניחים בצד לקירור.
2. בקערה ממסים את השמרים והסוכר בתוך המים.
3. מוסיפים את הקמח לקערה תוך כדי ערבוב, עד לקבלת מרקם חלק ואחיד.
4. מוסיפים את המלח ויוצקים את שמן הזית ומערבבים עד לקבלת בצק חלק ואחיד.
5. מחלקים את הבצק ל-8 כדורים שווים בגודלם. משאירים אותם מכוסים במגבת במשך כ-60 דקות, על מנת שיתפחו.
6. מחממים תנור ל-190 מעלות.
7. מקלפים את החצילים מקליפתם, ומניחים במסננת ל-5 דקות להוצאת הנוזלים, קוצצים את החצילים לקוביות ומתבלים במלח ופלפל שחור.
8. מוסיפים גבינת פטה, וטימין ומערבבים.
9. בסיר קטן עם מעט שמן זית חם, מוסיפים את הבצל הקצוץ, ומטגנים עד קבלת גוון זהוב. מוסיפים רסק עגבניות ומטגנים במשך כ-2 דקות, תוך כדי ערבוב.
10. מוסיפים את קוביות העגבניות, טימין, מלח ופלפל שחור, ומערבבים.
11. יוצקים את כוס המים ומערבבים. מביאים לרתיחה ומחלישים את הלהבה לנמוכה. ממשיכים לבשל במשך כ-5 דקות עד שהרוטב הופך לסמיך, ומורידים מהכיריים.
12. לוקחים כדור בצק ומרדדים אותו בעזרת מערוך, על משטח מקומח, לקוטר של כ-15 ס"מ. מפזרים על פני הבצק המרודד מרוטב העגבניות.
13. מניחים את המילוי במרכז הבצק. מקפלים את הבצק על המילוי ויוצרים חצי סהר. סוגרים היטב את שולי הבצק על ידי קיפולים קטנים. כך מכינים את שאר כדורי הקלצונה. מניחים את הקלצונה בתבנית המרופדת בנייר אפייה.

14. בקערית טורפים ביצה, ומורחים בעדינות עם מברשת על כל קלצונה. משאירים את התבנית בחוץ במשך כ-15 דקות.

15. לאחר מכן מכניסים את התבנית עם הקלצונה לתנור אפיייה שחומם מראש, בטמפרטורה של 190 מעלות ואופים במשך כ-12 דקות עד קבלת גוון זהוב.

150 דקות

8 servings 8