

חצילים ממולאים בשר ברוטב עגבניות



רכיבים

- פנים של חציל בינוניים שטופים
- גרם בשר בקר טחון
- ביצה
- בצל קטן מגורד
- כפית תבלין לקציצות
- כוס קמח לבן לקימוח על צלחת
- ביצה טרופות בצלחת עמוקה
- כף שמן זית
- כוסות מים רותחים
- גרם רסק עגבניות
- כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- לפי הטעם שום
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם כמון טחון

הכנה

1. מקלפים את החצילים לסירוגין "פס-פס", פורסים לחתיכות עבות, לאחר מכן כל פרוסה חותכים עד האמצע (לא עד הסוף, שיהיה פתח כמו בלחמניות סנדוויץ).
2. ממלאים את הפרוסות בשר ומצמידים היטב את הפרוסות.
3. טובלים בצלחת הקמח, אח"כ טובלים בצלחת הביצים.
4. מעבירים למחבת עם שמן חם (בגובה של כ"מ), מטגנים עד להשחמה מ-2 הצדדים.
5. בשלב זה ניתן להעביר לאחסון עד יום במקרר או משאירים לצינון בטמפ החדר וממשיכים לרוטב.
6. מכסים תחתית סיר בשכבה דקה של שמן זית, מוסיפים רסק עגבניות ומערבבים, יוצקים את המים הרותחים, מוסיפים מרק עוף והתבלינים. מערבבים ומביאים לרתיחה.
7. מניחים את החצילים בסיר.
8. מה שנשאר מהבשר מגלגלים לקציצות ומוסיפים לסיר.
9. מביאים לרתיחה נוספת עד לצמצום הנוזלים, מנמיכים להבה ומבשלים בערך 60 דקות. טועמים ומתקנים תיבול לפי הצורך.

120 דקות

6 servings 6