בישולים

גונדי

רכיבים

- 2/1 1/2 קילוגרם בשר בקר טחון
- 2/1 1/2 קילוגרם בשר חזה הודו
- 2/1 1/2 כפות כמון טחון
- 2/1 1/2 כוס בצל טחון
- כוסות גרגירי חומוס קלוי טחון
- 2/1 1/2 כף שמן קנולה
- כפית מלח
- כפית כורכום
- 2/1 1/2 כפית פלפל שחור
- 2/1 1/2 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 2/1 1/2 כוסות בצל טחון
- בצל קלוף
- שוק עוף
- 2/1 1/2 כפית מלח
- כפית כורכום
- 4/1 1/4 כפית פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. מערבבים את המרכיבים של החלק הראשון.
2. מוסיפים את המרכיבים בחלק השני, עד לקבלת מרקם אחיד.
3. מרתיחים סיר עם מים. מגלגלים את התערובת לגודל של כדור טניס, ומכניסים בזהירות לסיר. מבשלים כ-10 דק' על אש גבוהה.
4. מוסיפים את השוקיים, הבצל והתבלינים ומערבבים בעדינות. מעבירים לאש נמוכה ל-90 דקות. בתיאבון!

12 servings 12