

לחמניות ממולאות בשר



רכיבים

- גרם מרגרינה
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 1/2 כוס מים
- קורט מלח
- גרם בשר בקר טחון
- בצל
- כפית מלח
- 1/2 1/2 כפית פלפל שחור
- כפות שמן קנולה
- 1/2 1/2 זר פטרוזיליה

הכנה

1. לשים במיקסר את כל מרכיבי הבצק, עוטפים אותו ביריעת ניילון ושומרים במקרר למשך 60 דקות.
2. מחממים תנור ל-180 מעלות.
3. מחממים בסיר מעט שמן ומטגנים את הבצל הקצוץ עד לשקיפות. מוסיפים את הבשר הטחון ומטגנים את הבשר והבצל יחד כ-5 דקות.
4. מסירים מהאש ומתבלים, מוסיפים את הפטרוזיליה ומצננים.
5. מחלקים את הבצק ל-30 כדורים קטנים, פותחים כל כדור ביד, משטחים ממלאים במלית וסוגרים לצורת עיגול.
6. משמנים תבנית (אפשר להניח נייר אפיה ולשמן את הנייר) מניחים את הכדורים הממולאים במרחק אחד מהשני כשהפתח למעלה.
7. טורפים יחד שמן וביצה ומורחים את הכדורים, בוזקים למעלה שומשום.
8. אופים כ-30 דקות עד שהלחמניות מזהיבות.

90 דקות 🕒

30 servings 30 🍴