

## קובה לפסח



### רכיבים

- קילוגרם אורז עגול
- קילוגרם חזה עוף טחון
- בצל קצוץ
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון, או חזה עוף קצוץ
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- לפי הטעם תבלין לקציצות לפי הטעם
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. משרים את האורז כשעה במים רותחים, מסננים ומניחים בצד עד שהאורז מתייבש לחלוטין. ניתן לייבש בשמש.
2. טוחנים את האורז במעבד מזון, מוסיפים תבלינים עם חזה העוף הטחון עד שמתקבל מרקם של בצק. מניחים בצד.
3. מטגנים בצלים עם הבשר הטחון, מתבלים במעט מלח ובתבלין קציצות.
4. יוצרים עיגולים קטנים מהתערובת של האורז הטחון, יוצרים חור במרכז הכדור ומרחיבים את שוליו עד שמתקבלת מעין קערית, ממלאים בבשר הטחון וסוגרים לכדור חלק.
5. מעבירים את הקובות לסיר עם מים רותחים או כל מרק ירקות מוכן. מביאים לרתיחה.
6. מבשלים כ-30-40 דקות.

80 דקות

6 servings 6