

## בייגלה על האש



### רכיבים

- גרם בייגלה גדול -שמניות
- פרוסות גבינה צהובה חתוכות לקוביות קטנות
- קורט מלח
- כפית אורגנו
- גרם חמאה
- כפית שום מרוסק
- עגבנייה מקולפות חתוכות לקוביות
- 1/2 2/1 כוס יין אדום
- כפות שמן קנולה
- 1/2 2/1 כפית פלפל
- קורט צ'ילי
- קורט ג'ינג'ר
- כף רסק עגבניות

### הכנה

1. לוקחים מחבת גדולה. מרתיחים חמאה עד שהיא רותחת, לאחר מכן מוסיפים שום, קורט מלח, כפית אורגנו. מעל הכל את הבייגלה בצורה מפוזרת ושווה.
2. מטגנים מעט והופכים מצד לצד עד שהבייגלה נעשה מעט רטוב.
3. לאחר מכן מפזרים את שבבי הגבינה הצהובה על הבייגלה עד שהיא נמסה ומוציאים מיד לצלחת הגשה.
4. מכינים את הרוטב: מחממים כף שמן, לאחר מכן מוסיפים את קוביות העגבניות.
5. מחכים שהעגבניות יהיו רכות ולאחר מכן מוסיפים בהדרגה את היין האדום, קורט צ'ילי אדום, קורט זנגביל וכשתי דקות לאחר מכן גם כף רסק אדום.
6. מערבבים ומכסים במכסה לחמש דקות על אש נמוכה. טועמים ומוסיפים פלפל ומלח לפי הצורך.
7. להגשה: מניחים את בייגלה המוקרם על הצלחת ולידו מעט מן הרוטב.

2 servings 2