

דיזיינר קוגל עם ירקות שורש



רכיבים

- שקית אטריות ביצים דקות 200 גרם אסם
- 1/3 3/1 כוס בצל משקית, אסם
- כף מרק בצל ר. טבעיים 220 ג' גדושה
- כוס בטטה חתוכה לפרוסות דקות
- שורש סלרי מגורר גס
- פטרוזיליה מגורר גס
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור גרוס, טרי
- ביצה
- 1/4 4/1 כוס שמן תירס לטיגון

הכנה

1. מבשלים את האטריות במים רותחים עם מלח. מסננים ושוטפים במים קרים לצינון.
2. מערבבים את האטריות עם יתר החומרים (חוץ מהשמן).
3. מחממים את השמן במחבת בעלת שוליים גבוהים. יוצקים פנימה את התערובת ומכסים. מבשלים כך 60 דקות על אש בינונית-נמוכה, עד ששולי הקוגל נפרדים מהדפנות.
4. מסירים את המכסה ומכסים את המחבת בצלחת שטוחה. הופכים (זהירות! עודפי שמן עלולים להינתז על הזרוע). מחליקים את הקוגל בחזרה למחבת עם הצד המטוגן כלפי מעלה.
5. מבשלים עוד 40 דקות ללא מכסה. מגישים חם, בטמפרטורת החדר או קר.

120 דקות

6 servings 6