



## רכיבים

- גרם בשר בקר טחון
- תפוח אדמה פרוסים לסנדוויצ'ים
- גבעול שמיר קצוץ
- זר כוסברה
- שיני שום קצוץ
- בצל טחון
- כף בהרט
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- ביצים
- כף רסק עגבניות
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות רסק עגבניות
- עגבנייה טריות, מרוסקות
- פלפל ירוק חריף קצוץ
- כפות שמן קנולה
- פלפלים אדומים פרוסים לרצועות
- שיני שום
- כפית פלפל שחור
- כפית מלח
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף בהרט
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- 1/2 2/1 כוס מים

## הכנה

1. מערבבים היטב את כל מצרכי המלית - 200 גרם בשר טחון, 1 חופן שמיר קצוץ, 1 חופן כוסברה, 5 שיני שום קצוץ, 1 בצל טחון, 1 כף בהרט, 0.5 כפית פלפל שחור, חצי כפית מלח, 1 כף פפריקה לעיסה אחידה ויוצרים קציצות.
2. חותכים את תפוחי האדמה לפרוסות עבות, יוצרים חתך לאורך כל פרוסה אך לא עד הסוף, כך שנוצרות שתי פרוסות מחוברות בקצה בצורת V.
3. ממלאים את לוע תפוחי האדמה בקציצות.
4. מחממים שמן במחבת גדולה.
5. מכינים שתי צלחות לציפוי: באחת מערבבים את הביצה עם כף רסק העגבניות, ובשניה מניחים קמח לקימוח.
6. מקמחים את הפרוסות ומעבירים לביצה. מטגנים משני הצדדים עד הזהבה קלה.
7. מעבירים את מרכיבי הרוטב לסיר גדול ורחב, מערבבים ומביאים לרתיחה.
8. מעבירים את המפרום המטוגן לרוטב ומבשלים כ-20 דקות, או עד שתפוחי האדמה רכים והבשר מוכן.

30 דקות

6 servings 6