

קרב מזרחי ברוטב מעניין



רכיבים

- חבילה קציצות בשר, בסגנון קפוא, איטלקי
- בצל
- פלפלים אדומים
- פלפל סודני
- עגבנייה
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה
- כפות שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס מים
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור
- כפות רסק עגבניות

הכנה

1. לטגן בווק בשמן את הקרב עד להשחמה ולהוציא.
2. לקצץ בצל ולטגן.
3. להוסיף את שני סוגי הפלפלים קצוצים ולהמשיך לטגן על להבה בינונית.
4. כעבור 10 דקות להוסיף עגבניה, פטרוזיליה, מים ותבלינים.
5. להנמיך את הלהבה ולהוסיף את הקרב המטוגן.
6. לכסות את הווק {לא עד הסוף} ולהמשיך לבשל עוד כ-15 דקות.

35 דקות

4 servings 4