

בצל ממולא בשר טחון



רכיבים

- בצל גדולים, למילוי
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- תפוח אדמה
- זר כוסברה קצוצה
- 1/2 2/1 כפית פלפל וכמון או לפי הטעם
- קורט פלפל לבן לפי הטעם
- קורט פפריקה אדומה מתוקה
- קורט מלח
- כף שמן קנולה
- בצל
- 1/2 2/1 כפית פלפל וכמון או לפי הטעם
- לפי הטעם פלפל לבן
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. קולפים את הבצל מכניסים לסיר, מכסים במים ומביאים לרתיחה. מנמיכים להבה ומבשלים כ-15 דקות.
2. מכינים את המילוי: מגררים בצל ותפוח אדמה בפומפיה דקה, מוסיפים כוסברה, כמון, פלפל לבן, פפריקה אדומה, מלח ושמן. מוסיפים את הבשר הטחון ומערבבים היטב לתערובת אחידה.
3. מוציאים את הבצל מהסיר ופותחים ומפרידים בעדינות את השכבות לעלים. ממלאים כל עלה בתערובת הבשר הטחון.
4. מכינים רוטב לבישול: קוצצים בצל ומטגנים מעט, מוסיפים כוס מים, מערבבים ומביאים לרתיחה. מוסיפים כורכום, קורט מלח ומעט קינמון ומביאים לרתיחה.
5. מסדרים את הממולאים בסיר, מנמיכים להבה ומבשלים על אש קטנה כ-60 דקות.

90 דקות

2 servings 2