

רולדת בשר ופלפלים קלויים ברוטב עגבניות



רכיבים

- מצה
- פלפל אדום אדומים
- כפות שמן זית
- שן שום קצוצה
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- כפות רוטבעגבניות לבישול פסטה
- קורט מלח טחון טרי
- כפות שמן זית
- בצל קצוץ
- עגבנייה קלופות
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן (או יותר, לפי הטעם)
- 1/2 2/1 כוס רוטבעגבניות לבישול פסטה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מרכיבים את המצות: מרטיבים קלות מגבת בד נקיה, סוחטים היטב ופורסים על גבי משטח עבודה או מגש. מרטיבים את המצות בנדיבות ומניחים אותן בערמה, אחת על גבי השניה, על המגבת בחלק קרוב לאחד הקצוות, כך שניתן יהיה לכסות את המצות עם המגבת. ממתינים כשעה (ואפשר עד יומיים). מסירים את המגבת ובודקים האם המצות התרככו לגמרי ובמקרה אם יש חלקים במצה שעדיין נותרו קשים.
2. קולים את הפלפלים: מרפדים תבנית תנור בנייר אפייה. מחממים תנור ל-200 מעלות במצב גריל. שוטפים את הפלפלים וחוצים אותם לשניים לאורכם. מנקים מגרעינים ומניחים בתבנית כשחלקה הקעור כלפי מעלה. מכניסים את התבנית לתנור וקולים עד להשחמה. מוציאים ומעבירים את הפלפלים לסיר. מכסים במכסה וממתינים עד לצינון מוחלט. פותחים את הסיר ומקלפים את הפלפלים.
3. הכנת המלית: מחממים בסיר את שמן הזית. מוסיפים את הבצל הקצוץ ומטגנים עד לשקיפות. מוסיפים את השום ומטגנים כ-2 דק' נוספות. מוסיפים את הבשר ומטגנים עד שהבשר מאבד את צבעו הורוד והופך לחום-אפרפר. מוסיפים רוטב עגבניות ותבלינים. ממשיכים לטגן עוד כ-5 דק'. מסירים מהאש ומצננים.
4. על משטח עבודה מסדרים את המצות. מניחים על כל אחת מהן חצאי פלפלים כך שיכסו אותה. מחלקים את מלית הבשר באופן שווה בין ארבע המצות. מניחים את המלית לאורך אחת הצלעות של המצה. מגלגלים את המצה. מניחים את כל המצות המגולגלות בתבנית.
5. מכינים את הרוטב: בסיר קטן מחממים את השמן. מוסיפים את הבצל הקצוץ ומטגנים עד להזהבה. קוצצים את העגבניות ומוסיפים אותן לסיר יחד עם נוזליהן. מוסיפים את רוטב העגבניות לסיר ומערבבים היטב. מתבלים בסוכר, מלח ומבשלים כ-5 דק' על אש נמוכה תוך ערבוב מדי פעם. טועמים ומתקנים תיבול. מסירים מהאש.
6. מחממים את התנור ל-180 מעלות. יוצקים את הרוטב המוכן על גבי הרולדות. מכסים את התבנית ברדיד אלומיניום ואופים כ-20 דקות. מגישים.

6 servings 6