

כרוכית כוסמת



רכיבים

- חבילה בצק עלים או בצק שמרים לפיצה
- 1/2 2/1 כוסות כוסמת
- חבילה כרוב כבוש
- בצל גדולים מטוגנים במעט שמן
- ביצה להברשה
- כף שומשום

הכנה

1. מבשלים את הכוסמת במים ובמלח.
2. מטגנים את הבצלים.
3. סוחטים את הכרוב הכבוש מנוזלים.
4. מערבבים הכל ביחד ומוסיפים פלפל שחור.
5. ממלאים כרוכיות מבצק (3 ארוכות).
6. מברישים בביצה ומפזרים שומשום. אופים עד לזהוב.

60 דקות

4 servings 4