

דפי אורז במילוי בשר טחון



רכיבים

- גרם בשר בקר טחון טחון
- דפי אורז
- בצל קטן
- שיני שום
- כף חומץ
- כפות רוטב בסיס 290 מ"ל
- לפי הטעם פלפל
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם בהרט לקציצות
- לפי הטעם צנוברים קלוי

הכנה

1. חותכים את הבצל לקוביות קטנות.
2. מחממים כף שמן זית, ומאדים את הבצל עד שקיפות. מוסיפים את שיני השום ואת הבשר. מפוררים אתו במחבת.
3. מוסיפים את התבלינים, רוטב הבסיס ולבסוף את החומץ.
4. שמים בקערה עמוקה מים חמימים, ומניחים את דפי האורז בתוכה, עד לריכוך.
5. לאחר מכן מניחים על מגבת. שמים מילוי של הבשר בשליש העליון של הדף, מכניסים את שולי הדף פנימה לאמצע, ומגלגלים.
6. מניחים על הקצה שידבק. יש אפשרות לטגן. יוצא כמו סיגר מעולה, ואפשר לאפות בתנור שחום מראש על 180 מעלות עד להזהבה.
7. מגישים לצד סלט ירקות ישראלי. בתיאבון!

30 דקות

9 servings 9