

## קבב רומני טעים אש



### רכיבים

- קילוגרם בשר בקר טחון
- גרם שומן, עוף
- כפיות מלח
- לפי הטעם אבקת שום
- בצל
- זר פטרוזיליה
- כפית סודה לשתייה
- 1/2 2/1 כוס מי סודה
- לפי הטעם פלפל סודני

### הכנה

1. יום לפני הצלייה מכינים את התערובת ומאחסנים במקרר.
2. מעבירים את כל המרכיבים - בשר טחון, כפית מלח (את השנייה מוסיפים רק לפני הצלייה), שומן עוף, אבקת שום, עשבי תיבול, פלפל חריף, סודה ואבקת סודה לשתייה לקערה גדולה ולשים עד קבלת תערובת אחידה.
3. מכסים ומעבירים למקרר למנוחה של יום, להתמזגות טעמים.
4. לפני הצלייה - מוסיפים עוד כפית מלח ומערבבים.
5. יוצרים קציצות קבב אחידות בגודלן.
6. מלהיטים מנגל (אפשר גם על מחבת פסים) וצולים משני הצדדים לדרגה שאוהבים.

60 דקות

8 servings 8