

תבשיל מרענן של סירות שומר ממולאות בבשר



רכיבים

- גרם בשר בקר טחון טחון
- בצל קצוץ דק
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוץ דק
- 1/2 2/1 זר סלרי קצוץ דק
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור טחון דק
- כפית כורכום
- כפית כמון טחון
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- שומר
- שקית אפונה
- חבילה גבעולי סלרי לחתוך כל גבעול ל 3 חלקים
- בצל קצוצים דק
- עגבנייה מגורדות
- תפוח אדמה חתוכים לקוביות
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור טחון דק
- כפית כמון טחון
- כפית כורכום
- 1/2 2/1 כוסות מים
- כפות שמן קנולה
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח

הכנה

1. מכניסים לקערה את כל מרכיבי הקציצות - בשר, בצל, פטרוזיליה, סלרי, מלח, פלפל, כורכום וכמון ומערבבים היטב.
2. חוצים כל שומר לחצי. קוטמים את שני קצוותיו ומפרידים את העלים בזהירות.
3. ממלאים כל עלה בקציצה הבשרית ומניחים בצד.
4. מחממים שמן בסיר רחב. מוסיפים לסיר את הבצל ומטגנים עד שקיפות.
5. מוסיפים את העגבניות, עלי הסלרי, תבלינים, את המים ומביאים לרתיחה.
6. מוסיפים את האפונה וסירות השומר הממולאות, ולבסוף גם את תפוחי האדמה החתוכים.
7. מבשלים על אש בינונית כ-35 דקות.
8. מעבירים לצלחת הגשה לצד לחם טרי.

6 servings 6