

## מוסקה אישית עם פירה ובשר טחון



### רכיבים

- פנים של חציל חתוכים לאורך לפרוסות בעובי של 1/2 ס"מ
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- תפוח אדמה בגודל בינוני קלופים
- כפית מלח
- גרם נטורינה
- 1/2 2/1 בצל חתוך לקוביות
- ענף בזיליקום
- כוסות רסק עגבניות
- כף רסק עגבניות
- כפות שמן זית
- קורט תימין
- שיני שום כתושות
- קילוגרם בשר בקר טחון
- כף אבקת מרק בצל כשר לפסח

### הכנה

1. ציוד נדרש: תבנית שקעים (כמו של מאפינס) להכנת החצילים: מחממים את התנור לחום גבוה (200 מעלות). ממליחים מעט את החצילים. מורחים את החצילים משני הצדדים בשמן זית ומסדרים על רשת.
2. אופים כ-20 דקות או עד שהם מזהיבים. מניחים בצד לצינון.
3. להכנת רוטב העגבניות: מטגנים בסיר בינוני בצל ועלי בזיליקום טריים עד הזהבה.
4. מוסיפים עגבניות ורסק עגבניות ומביאים לרתיחה.
5. מבשלים 20 דקות על להבה נמוכה.
6. מורידים מהאש ומתבלים. טוחנים את הרוטב. ומצננים במקרר.
7. להכנת הפירה: בסיר גדול מרתיחים את תפוחי האדמה עם שני ליטר מים ו-1 כפית מלח כ-20 דקות, עד ריכוך מלא.
8. מסננים. מועכים יחד עם הנטורינה ומתבלים במלח ופלפל. מצננים בטמפרטורת החדר.
9. להכנת הבשר: מחממים שמן זית ומטגנים את השום יחד עם הבשר כשתי דקות. מוסיפים כף אבקת מרק בצל. ממשיכים לטגן עד שכל הנוזלים מתאדים והבשר מזהיב מעט. משהים בטמפרטורת החדר.
10. להרכבת המנה: משמנים את השקעים בשמן זית. מצפים את הבסיס בפרוסת חציל ומורחים מעל 1/2 כף מרוטב העגבניות שהכנו. שמים מעל שתי כפות פירה. מפזרים מעל בשר טחון ועוד כף רוטב עגבניות. סוגרים בעוד פרוסת חציל. ממלאים את כל השקעים ואופים כ-15 דקות בתנור או עד הזהבה. מגישים חם עם רוטב העגבניות שנותר.

80 דקות

12 12