בישולים

בצלים ממולאים בבשר ואורז ברוטב עגבניות, סילאן ורכז רימונים

רכיבים

- בצלים בינוניים קלופים
- גרם בשר בקר טחון
- 1/2 1/2 כוסות אורז עגול או יסמין או בסמטי
- 1/2 1/2 זר פטרוזיליה קצוצה
- צנצנת רוטב עגבניות לפסטה
- כף רכז רימונים
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- כפית בהרט שטוחה
- כפית פלפל שחור שטוחה
- כפית מלח
- כפות שמן זית
- שיני שום פרוסות
- 1/3 1/3 כוס שמן זית
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 1/2 כפית כורכום
- 1/2 1/2 כפית בהרט
- 1/4 1/4 כפית קינמון טחון
- כפות רכז רימונים
- כפות סילאן
- כפית מלח

הכנה

1. לבישול מוקדם של האורז: מביאים סיר עם מים לרתיחה ומבשלים את האורז כ-7 דקות. מסננים ומניחים בצד לצינון.
2. להכנת הבצלים: מביאים סיר נוסף עם מים לרתיחה. בעזרת סכין חורצים לאורך כל בצל (מראש הבצל ועד הבסיס, עד למרכזו) ומכניסים למים הרותחים. מבשלים כ-10 דקות עד שהבצלים מתרככים מעט, מסננים ומפרקים בעדינות לגלדים בודדים.
3. להכנת המילוי: בקערה מערבבים את האורז המצונן עם הבקר הטחון, הפטרוזיליה, 2 כפות רוטב העגבניות (את שאר הצנצנת משאירים לרוטב), רכז הרימונים, פירורי הלחם, שמן הזית והתבלינים (פלפל, בהרט ומלח) עד לקבלת תערובת אחידה.
4. להכנת הרוטב: מחממים שמן בסיר רחב (המתאים גם לאפייה בתנור) ומוסיפים את פרוסות השום. מטגנים קלות ומוסיפים את יתרת רוטב העגבניות שבבקבוק, רכז הרימונים, הסילאן והתבלינים (פפריקה, כורכום, בהרט, קינמון ומלח). מכסים את הסיר ומבשלים על להבה נמוכה.
5. ממלאים כל גלד בצל בתערובת המילוי, מגלגלים וסוגרים.
6. מסדרים את הבצלים הממולאים בסיר עם הרוטב בצפיפות, כאשר צד הסגירה מופנה כלפי מטה.
7. ממלאים את הבקבוק הריק של רוטב העגבניות במים רותחים ויוצקים מעל הבצלים בסיר.
8. מכסים את הסיר בנייר אפייה ומעליו שכבת רדיד אלומיניום (או מכסה המתאים לתנור).
9. -אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במצב חום סטטי (עליון תחתון) למשך שעה וחצי.
10. מסירים את הכיסוי וצולים גלוי כ-10-15 דקות נוספות לקבלת השחמה יפה.

120 דקות

8 8