



אכילות מוסקה חצילים ובשר במטבח פלפלים צבעוני בתנור

כמות: 10 סועדים

זמן הכנה: 20 דקות

זמן אפייה: 60 דקות

חומרים

לתערובת הפלפלים

- 3 בצלים
- 2 פלפלים אדומים
- 1 פלפל צהוב
- 1 פלפל כתום
- [ניתן להוסיף 1 עגבנייה קצוצה למי שאוהב]

לרוטב

- 600 מ"ל מים [אפשר להפחית אם רוצים
- פחות רוטב]
- 1 כף פפריקה
- 1 כף פלפל שחור
- 1 כף מלח

לתערובת הבשר

- [אפשר לוותר על חלק מהתבלינים בפסח אני רושמת את
- המתכון המלא שמתאים לכל השנה]
- 500 גרם בשר טחון
- 1 בצל קטן
- 1 תפוח אדמה קטן
- 2\1 צרור כוסברה
- 1 כפית מלח
- 1 כפית פלפל שחור
- 1 כפית מלאה פפריקה
- 1 ביצה
- 3 כפות שקדים טחונים [אפשר במקום 3 כפות קמח מצה]
- 1 כפית בהרט
- 1 כפית פלפל אנגלי
- 1 כפית כמון

לרצועות החציל

- 3 חצילים צרים וארוכים [עדיף קלים ללא גרענים]
- שמן לטיגון

הירשמן אינו צאט ונתנו מתכונים במייל



חטיפות מוסקה חצילים ובשר במטבח פלפלים צהוני בתנור

אופן ההכנה

מחממים תנור ל 180 מעלות על מצב אפייה

הכנת תערובת הבשר

בקערה גדולה שמים 500 גרם בשר טוחנים במעבד מזון את הבצל התפוחי אדמה והכוסברה או מגרדים בפומפיה את הבצל והתפוא וקוצצים דק את הכוסברה ומוסיפים לקערת הבשר מוסיפים לקערה את כל שאר התבלינים מוסיפים את הביצה ואת השקדים הטחונים מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה

הכנת רצועות החציל

שוטפים שלושה חצילים ומורידים את הקצוות פורסים את החציל לאורך בצורה דקה ניתן להיעזר בקולפן כרוב מחממים שמן במחבת גדולה עד לחצי מטגנים את החצילים מעט רק עד לריכוך שמקבל מעט צבע ומוציאים למסננת או צלחת אם נייר סופג

הכנת תערובת הפלפלים

חותכים את הבצל לרצועות עבות ומסדרים בתבנית חותכים את הפלפלים לרצועות ומסדרים מעל הבצל בתבנית אם מוסיפים עגבנייה קצוצה - אז מוסיפים מעל הפלפלים

הכנת גלילות החציל

משמנים את הידיים לוקחים כמות של חופן מתערובת החציל מכדררים לקציצה אליפסה לוקחים רצועת חציל אחת מניחים את הקציצה בקצה ומגלגלים מניחים את גליל החציל בתבנית כך שהחיבור של הגליל כלפי מטה שלא יפתח בבישול ממשיכים כך את שאר רצועות החציל ומסדרים בשורה צפופה

הכנת הרוטב

שמים בכלי 600 מ"ל מים רותחים מוסיפים את המלח הפלפל והפפריקה ומערבבים שופכים את הרוטב לתבנית כך שיגע בכל החצילים

אפייה

מרטיבים נייר אפייה במים וסוחטים (ראו בסרטון) עוטפים את התבנית מבפנים מצפים בנייר כסף מבחוץ אופים על 180 למשך 50 דקות מוציאים את הנייר כסף ואת הנייר אפייה ונותנים למוסקה עוד 10 דקות על 200 מעלות במצב גריל עד שיקבל צבע יפה

בתאבון!!

הירשמן לוינצ'סטר ותהנו ממאכליכם במייל