



# אלימות מוסקה חצילים ובשר ברוטה פלפלים צבעוני בתנור

כמות: 10 סוגרים

זמן הכנה: 20 דקות

זמן אפייה: 60 דקות



FOOD FROM START  
it's all about food

## 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
- 1\2 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 מצטרף ותהנו ממטבחונים במייל



# צ'יליות מוסקה חצילים ובשר ברוטה פלפלים צבעוני בתנור



FOOD FROM START  
it's all about food

## 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 אינו צ'אט ותמונו מתוכנים בתייה