



מתכון לקובה אדומה סלק

שוש סמה | GT

מצרכים למילוי הקובות
בצל גדול קצוץ
רבע קילו בשר בקר טחון
פלפל שחור
מלח
פפריקה מתוקה
מעט בהרט

אופן ההכנה - מילוי

לקצוץ בצל גדול לטגן בסיר שטוח או מחבת רחבה, אחרי שהבצל מזהיב, להוסיף כרבע קילו בשר בקר טחון, לתת לזה להיטגן יחד בערך 10 דקות, לתבל בפלפל שחור/פפריקה מתוקה/מלח/מעט בהרט.
לתת למילוי להתקרר.

מצרכים למרק

בצל קצוץ
כמה כפות שמן
2 סלקים אדומים קצוצים
3 סלרי גבעולים + עלים
2 כפות רסק עגבניות
2 עגבניות מגורדות או חצי קופסת שימורים
2 כפות אבקת מרק
כף פלפל שחור
כף מלח

אופן ההכנה למרק

לקצוץ בצל גדול קצוץ, להכניס לסיר עמוק עם כמה כפות שמן ולתת לזה טיגון קל, להוסיף 2 סלקים אדומים קצוצים לקוביות בינוניות, לערבב יחד, לתת לזה טיגון של כמה דקות, להוסיף 3 עלי סלרי קצוצים, גבעול ועלים, להוסיף 2 כפות גדושות של רסק עגבניות, 2 עגבניות מגורדות (או חצי קופסא מוכנה) 2 כפות אבקת מרק עוף, כף פלפל שחור, כף מלח.
לערבב הכל, להוסיף מים רותחים עד לגובה 3/4 של הסיר, לתת לזה לרתוח ולהתבשל היטב.

מצרכים לקובות

2 כוסות סולת
חצי כף מלח
כף שמן
בערך כוס מים פושרים

אופן ההכנה קובות

בקערה בינונית שמים כ-2 כוסות סולת + חצי כף מלח + כף שמן, להוסיף בערך כוס מים פושרים ולערבב היטב (בידיים), התערובת אמורה להיות רטובה מעט, אם היא לא להוסיף עוד מעט מים. כשהכל מתאחד, לתת לזה מנוחה של כמה דקות שהמים יספגו בסולת.
מחלקים את הסולת לחתיכות, מכל חתיכה יוצרים קובה, משטחים על כף היד, מוסיפים מעט מהמילוי (כפית מלאה) סוגרים לצורת קובה ומגלגלים שיהיה עגול.

ככה מכינים את כל הקובות...

(אם נותר עוד מילוי לעשות עוד סיבוב של התהליך עם הסולת...) כשהמרק רותח היטב בסיר, בערך חצי שעה (עד לריכוך הסלק) מוסיפים את הקובות לסיר, כל פעם 4-5 קובות (כדי שלא ידבקו) מחכים דקה וממשיכים כך את כל שאר הקובות.
בודקים טעמים של המרק.
נותנים לסיר לרתוח כעשר דקות, להנמיך את האש לאש בינונית לעוד חצי שעה של בישול.
לפני הכבוי - לסחוט לימון לסיר ולכבות את האש.

בתאבון!