



ביס משיר
הרמוניה של טעמים ללא רישות אגס

מינה דל קארנה (פסח)-

פשטידת מצות עם בשר של הספרדים, בתיבול ים תיכוני



מצרכים:

- 10 מצות רטובות שניתן לקפל אותן, מתוכן 7 חצויות.
- שמן
- 2 בצלים גדולים קצוצים
- 4 שיני שום חתוכות דק
- 750 גרם בשר טחון רזה
- כפית קינמון
- חצי כפית ראס אל חנות
- מלח ופלפל
- חצי כוס סילאן
- חופן צימוקיות
- תפו"א אדמה מבושל ומעוך לפירה
- ראש פטרוזיליה קצוצה
- חופן צנוברים קלויים
- 3 ביצים גדולות
- כוס מרק עוף

אופן ההכנה:

לטגן את הבצל עד הזהבה, להוסיף את השום כתוש והבשר ולערבב עד שהבשר משחים והופך לפירורים. מוסיפים את התבלינים והסילאן וממשיכים לערבב מעט. מעבירים את תערובת הבשר לקערה עם הפירה המעוך, מוסיפים ביצים, חמוציות, צנוברים, ופטרוזיליה. משמנים היטב תבנית עגולה (חשוב כדי שהפשטידה לא תדבק) ומסדרים את המצות החתוכות מסביב לתבנית כשהשולים מכוסים. לוקחים מצה שלמה ומניחים מעל (עכשיו כל התבנית אמורה להיות מכוסה). שופכים חצי מהתערובת ומניחים מצה שלמה שוב מעל ואז את החצי הנותר של המלית. מכסים במצה שלמה נוספת ומקפלים את השולים של המצות לכיסוי מלא. משמנים מלמעלה ומכניסים לתנור שחומם מראש ל180 מעלות לכ40 דקות. מוציאים מהתנור שופכים מעל את מרק העוף ומחזירים לעוד עשר דקות לאחר הקירור הופכים על צלחת

כל הזכויות שמורות ל"ביס משיר" ©