

על האש כחול לבן



קבב רומני

המרכיבים (ל-30 יחידות בינוניות):

500 גרם בשר בקר טחון טרי

150 גרם שומן בקר

1 בצל בינוני קצוץ דק דק

1 צרור פטרוזיליה קצוץ

1/2 כף מלח

מעט כמון

1/4 כפית פלפל שחור גרוס

כפית שום כתוש

אופן ההכנה:

1. טוחנים ביחד את הבשר והשומן (לבד או אצל הקצב).
2. מערבבים עם כל השאר המרכיבים ומעבירים למקרר לשעה לפחות.
3. יוצרים קציצות ארוכות, ומחזירים למקרר עד השימוש.

כשהמנגל חם מאוד צולים ואוכלים חם חם.

כנפי עוף ברוטב ברבקיו

1 ק"ג כנפי עוף טרי

2-3 כפות דבש

2-3 כפות קטשופ

2-3 כפות רוטב סויה

1 כפית שמן שומשום

1 כף שטוחה קורנפלור

אבקת שום

מלח, פלפל

רוחצים את כנפי העוף ומנקים משאריות של שערות ושומן מיותר. עבודה מבאסת ביותר, אבל נחוצה.

מערבבים את כל חומרי המשרה בתבנית. טובלים את כל הכנפיים במשרה, מגלגלים אותם כך שיצופו מכל צד. אם נראה שאין מספיק חומרי משרה - מוסיפים קצת מכל דבר, תוך שמירה על היחס. כדאי להשאיר את העוף במשרה מספר שעות- כך ייספג בהן הטעם.

