



## מעדן קבבוני טלה על מקל קינמון

### בשר טחון עם שומן טלה בארומת קינמון

#### ניחוח ממכר...

#### טיפים:

להגיש על מצע מטבל חציל פיקנטי / טחינה מתובלת או בין מנות בארוחה חגיגית וגם כמנת פתיחה לפני על האש. מתאים להכנה מראש מבשר טרי וניתן להקפיא לפני אפיה. להוציא מהמקפיא כחצי שעה לפני האפיה ולהגיש חם.

#### מצרכים

#### אופן ההכנה

<u>מצרכים</u>	<u>אופן ההכנה</u>
500 גר' בשר טחון עם שומן טלה 1 בצל לבן קצוץ דק 6 גבעולים פטרוזיליה קצוצה 2 שיני שום קצוצים דק תבלינים: פלפל שחור גרוס, מלח ים, ראס אל חנות, אגוז מוסקט.	תנור במצב אפיה חום 250 מעלות צלזיוס לערבב את כל המרכיבים באמצעות לישה ביד, עד שהתערובת אחידה.
מקלות קינמון	לקבב חופן של תערובת בשר מתובלת על חצי אורך מקל קינמון, להניח על תבנית אפיה מרופדת בנייר אפיה באופן שהקבב עם נטיה קלה הצידה. (הקבב ישב יציב בהגשה ומקל הקינמון לא ישרף באפיה) להכניס לאפיה ללא כיסוי למשך כ-30-40 דק' עד להשחמה ולהגיש חם.
ניתן להוסיף לתבנית חצאי תפוז"א, פלפל ירוק חריף אופציה להגשה עם חציל פיקנטי: חציל קלוי טרי / צנצנת זכוכית "חציל קלוי על האש" 1-2 שן שום טרי גמבה אדומה טריה, פלפל שחור גרוס, פלפל לבן, צ'ילי גרוס, מלח, כף מיונז או טחינה אפשר כוסברה	להכניס עם הקבבונים לאפיה. לטחון במג'מיקס למטבל מעולה.

**צילחות – הגשה:** אפשר על צלחת ללא תוספות, או על טחינה סמיכה מתובלת בשמן זית, פפריקה ופטרוזיליה, או על מטבל חצילים פיקנטי וכו'...

#### פסח כשר ושמח



[מעדן קבבוני טלה על מקל קינמון.docx](#)