



צוואר טלה במילוי פרגית

רולדת צוואר טלה במילוי פרגית עשירה

טיפים: לקנות בקצביה איכותית. לבקש מהקצב לנקות /לפלט את הצוואר מהעצם. צוואר שלם מתאים לכ-15 מנות. ניתן להכין חצי ולהקפיא חצי לפני / אחרי אפיה בתנור. את העצם שמסירים מהצוואר, רצוי לבשל בכל מרק לטעמכם.

מצרכים

אופן ההכנה

תנור במצב אפיה 220 מעלות חום.	
מפולט מהעצם, פרוס על קרש כאשר צידו החיצוני כלפי הקרש וצדו הפנימי כלפי מעלה.	1/2 צוואר טלה מפולט מהעצם
לטגן שיתרכך ולקרר	1 גזר חתוך לקוביות קטנות 1 בצל בינוני קצוץ
בקערה לשים את כל מרכיבי המלית, לאחד את כל הטעמים. להניח במרכז צוואר הטלה לאורך ולכסות משני הצדדים את תערובת הפרגית בדפנות הצוואר כך שתיווצר מעין רולדה. לסגור באמצעות 3 קיסמים את 2 הדפנות. להניח את הרולדה על תבנית עם נייר אפיה כאשר פתח הצוואר שסגרנו כלפי מטה (כדי שלא יפתח באפיה).	500 גר' פרגית טחון טרי בצל והגזר המטוגנים 6 גבעולי פטרוזיליה קצוצים ביצה מלח ים, ראס אל חנות, פלפל שחור גרוס, כמון, אגוז מוסקט
	נייר אפיה גדול, נייר כסף גדול, (שיעטפו בשלמות את נתחי הצלעות) מרינדה:
למרוח את הצוואר, (להניח מעל גבעול רוזמרין / עלה דפנה), לכסות היטב בנייר אפיה ומעל נייר כסף. להכניס לתנור לחום של 200 מעלות צלזיוס למשך כשעתיים. להוציא, לקרר וכשפוררת לנעוץ את השיפודים בגודל הרצי. לפרוס ולהיש.	1/3 כוס שמן זית, מעט כורכום, פלפל שחור גרוס, מלח ים. (חרדל דיז'ון) אפשרי – גבעול רוזמרין / עלה דפנה

צילחות – הגשה: ניתן להגיש על פלטת הגשה / בוצ'ר לצד עלים וסלט ירוקות, עם כל תוספת רצויה.

פסח כשר ושמח



[צוואר טלה במילוי פרגית1.pdf](#)