

# מוסקה חצילים פרוסים לאורך

מוסקה ביתית - חצילים ממולאים בבשר טחון ותבלינים עם רוטב עגבניות

בשרי, נ  
 כשרו

מעל שעה  
 זמן הכנה

מתקדם  
 דרגת קושי

עיקריות  
 סוג המנה

שרית מברוכה, בלוגרית אוכל, פורסם ב-16.12.2012

**מצרכים למתכון** (14 מנות/יחידות, 213 גרם למנה/יחידה)

חציל - 3 « יחידה בינונית - סה"כ (990 גרם)

שמן זית - 3.5 « כף - סה"כ (35 מ"ל), 3-4 כפות.

בשר בקר טחון - 400 גרם

שמן קנולה - 3 « כף - סה"כ (30 מ"ל), כף אחת + 2 כפות.

פירורי לחם - 2 « כף - סה"כ (22 גרם)

בצל - 2 « יחידה בינונית - סה"כ (250 גרם), בצל מגורד + בצל קצוץ.

ביצה - Medium

פטרזיליה - 30 גרם, קצוצה - חצי כוס + כף.

מלח - 2 « כפית שטוחה, כפית + כפית.

פלפל שחור - כפית שטוחה, חצי כפית + חצי כפית.

פפריקה מתוקה - 9 גרם, כפית + כף.

כמון טחון - 1/2 כפית שטוחה

בהרט - 1/4 כפית שטוחה

פפריקה חריפה - כפית שטוחה, חצי כפית + חצי כפית.

שום - 4 « שן, שן אחת מגורדת ו-3 פרוסות.

פלפל אדום - יחידה בינונית (185 גרם), חתוך לקוביות.

עגבניה - 3 « יחידה בינונית - סה"כ (516 גרם), בשלות ומגורדות.

עגבניות מרוסקות - 300 גרם

רסק עגבניות - קופסת פלסטיק (100 גרם)

14 מנות/יחידות: 14 יחידות חצילים ממולאים. 

## אופן הכנת המתכון

- מערבבים את כל חומרי הבשר בקערה ומניחים בצד (בשר, כף שמן קנולה, פירורי לחם, בצל אחד מגורד, ביצה, חצי כוס פטרזיליה קצוצה, כפית מלח, 1/2 כפית פלפל שחור, כפית פפריקה מתוקה, 1/2 כפית פפריקה חריפה, כמון, בהרט ושן שום אחת מגורדת).
- חותכים את החצילים לאורך לפרוסות דקות. מניחים על נייר אפייה בתבנית, מורחים עליהן שמן זית משני הצדדים ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות עד ריכוך והזהבה, בערך כ-15-10 דקות, מוציאים ומצננים.
- מגלגלים בשר לצורת קבב, מניחים על פרוסת החציל ומגלגלים (כמו בתמונה).

4. בסיר שטוח ורחב מטגנים בצל קצוץ עד שקיפות עם 2 כפות שמן.
  5. מוסיפים את הגמבה וממשיכים לטגן עד הזהבה בערך כ- 10 דקות ומוסיפים את השום לעוד כ- 3 דקות.
  6. מוסיפים את העגבניות המגורדות וממשיכים לבשל עד צמצום נוזלים בערך כ- 8 דקות.
  7. מוסיפים את העגבניות המרוסקות + רסק העגבניות ומערבבים לעוד כ- 5 דקות.
  8. מוסיפים תבלינים ומערבבים (כפית מלח, 1/2 כפית פלפל שחור, כף שטוחה של פפריקה מתוקה ו- 1/2 כפית פפריקה חריפה).
  9. מוסיפים 2 כוסות מים רותחים ומערבבים.
  10. מניחים בעדינות החציל המגולגל בסיר אחד ליד השני בצפיפות, מנמיכים את הלהבה וממשיכים לבשל עוד כ- 45 דקות.
  11. במשך הבישול מערבבים בתנועות סיבוביות את הסיר ומוזגים בעזרת כף מהרוטב על החצילים לספיגת טעמים.
  12. מפזרים כף פטרוזיליה קצוצה לקישוט.
  13. בתיאבון (:)
- שיטת ההכנה כוללת גם טיגון ואפייה. לא מדובר בשיטה המקובלת להכנת מוסקה (בצורת כריך), אלא חתכתי את החציל פרוסות לאורך, מילאתי וגילגלתי.

התכנים המופיעים באתר זה נועדו לספק אינפורמציה כללית בלבד. אינם מהווים המלצה, תחליף להתייעצות עם מומחה או קבלת ייעוץ רפואי.

כל הזכויות שמורות, FoodsDictionary, 2014