

# קובה סלק

## מילוי:

- 500 גרם בשר טחון (עדיף 20% או עם תוספת בייקון או חמאה)
- 1 בצל גדול (קצוץ מעבד מזון)
- 2-3 ענפים סלרי כולל עלים (קצוץ במעבד מזון)
- 3 שיניי שום כתושות
- 1 כפית מלח
- $\frac{1}{4}$  כפית פלפל
- חצי כפית כמון
- חצי כפית בהרט
- 2 כפות שמן

## בצק:

- 500 גרם סולת
- חצי כפית מלח
- 280 מ"ל מים

## מרק סלק:

- 4-5 יחידות סלק
- חופן עלי מנגולד (עלי סלק)
- 1 בצל גדול קצוץ
- 3 שיניי שום כתושות
- 1 כף רסק עגבניות
- 1 כף מלח
- 2 כפות סוכר
- חצי כפית פלפל
- $\frac{1}{4}$  כוס מיץ לימון
- $\frac{1}{4}$  כוס שמן

## **מילוי בשר:**

1. מחממים את השמן של המילוי ומוסיפים את הבצל. מטגנים את הבצל עד שנהיה זהוב, דבר שצריך לקחת 10-15 דקות על מנת שיקבל טעם מקורמל.
2. מוסיפים את הסלרי והשום ומטגנים 2 דקות. מוסיפים את הבשר, מלח, פלפל ותבלינים. (אם הבשר לא שומני אפשר להוסיף 30 גרם חמאה בשלב זה.)
3. מטגנים את הבשר טוב תוך כדי ערבוב, עד שכל הנוזלים מתאדים והבשר אף משחים מעט. זה לוקח 15-20 דקות.
4. מעבירים את הבשר לכלי ועוטפים בניילון נצמד, מצננים מעט ואז מכניסים למקרר לצינון מוחלט.

## **בצק:**

1. שמים את הסולת בכלי גדול, מוסיפים את המלח ומערבבים.
2. שופכים פנימה את המים ומתחילים לערבב בעדינות עם האצבעות עד שהסולת ספגה את כל המים ורק אז מתחילים ללוש עם הידיים עד שהבצק מתגבש ונפרד מדפנות הקערה. (אם הוא נשאר דביק לאחר 5 דקות ניתן להוסיף עוד סולת לאט עד שהבצק לא נדבק יותר.
3. עוטפים בניילון נצמד (ממש צמוד לבצק, שלא יתייבש) ונותנים לנוח כ-15 דקות.

## **גלגול:**

1. מרטיבים מעט את קצות האצבעות, תולשים חתיכת בצק בגודל כדור פינג פונג.
2. משטחים אותה לפיתה קטנה על כף היד. שמים במרכז כדור בשר ועוטפים את הבצק סביבו.
3. מורידים את הצ'ופצ'יק שנשאר. מרטיבים שוב את האצבעות ומגלגלים לכדור מושלם.
4. מסדרים על מגש, מכסים בניילון ומקפיאים עד לשימוש. (גם אם רוצים להשתמש באותו יום, עדיף הכניס למקפיא ל"שוק פריז" קצר.)

## **מרק:**

- 1.** מורידים לסלקים את הראש והזנב, שוטפים היטב. מניחים בפירקס וממלאים מים עד שליש מגובה הסלק. מכסים בנייר אלומיניום ומכניסים לתנור לשעה וחצי ב-180 מעלות. (בתנור על מנת לשמור על הצבע). מוציאים מהתנור, שומרים את המים. מקלפים את הסלק וחותכים אותו לקוביות בגודל ביס.
- 2.** בסיר גדול ורחב (תלוי בכמות הקובה) מחממים את השמן ומוסיפים את הבצל. מטגנים את הבצל להזהבה בערך 10 דקות.
- 3.** מוסיפים את השום הכתוש ומטגנים דקה. מוסיפים את שאר המרכיבים - רסק, סוכר, מלח, קוביות סלק, עלי מנגולד, מיץ לימון והנוזלים של הסלק.
- 4.** משלימים עם מים רותחים עד  $\frac{3}{4}$  מגובה הסיר ומביאים לרתיחה מלאה.
- 5.** מתקנים טעמים, מוסיפים עוד סוכר, מלח, תבלינים לפי הצורך.
- 6.** מוסיפים את הקובה תמיד למרק רותח, לכן מוסיפים אחת אחת, אם המרק מפסיק לרתוח, עוצרים, מחכים שירתח שוב וממשיכים להוסיף.
- 7.** מדי פעם מערבבים על מנת שהקובה לא ידבקו לתחתית.
- 8.** מבשלים בערך 30 דקות, אך לא ברתיחה אגרסיבית כדי שהקובה לא יתפרקו. ניתן להוציא קובה אחת לבדוק אם מוכן.
- 9.** ניתן להוסיף עוד קצת מיץ לימון לאחר סיום הבישול להדגשת הטעם.