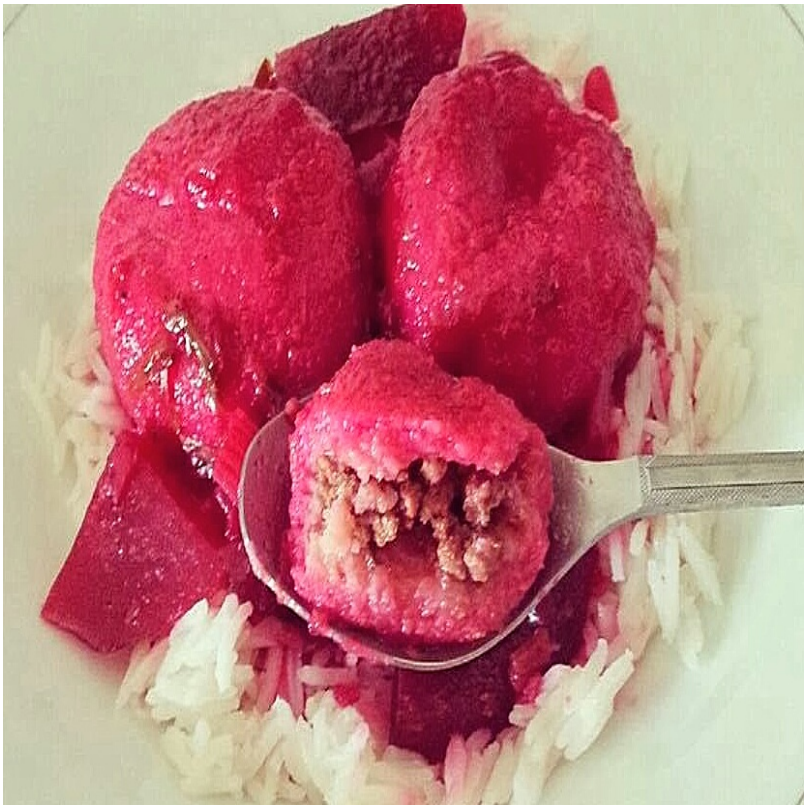


רכיבים:

למעטפת:

1 כוס סולת

1 כפית שטוחה מלח

1 כפית שמן

שליש כוס מים פושרים

למילוי:

250 גרם בשר בקר טחון

1 בצל קטן, קצוץ

1 כפית פטרוזיליה, קצוצה

¼ כפית מלח

¼ כפית פלפל שחור

1 כפית שמן

למרק:

½ ק"ג סלק אדום, מקולף

3½ כוסות מים

2 כפות שמן

¼ כוס מיץ לימון טרי

2 כפות סוכר

מלח לפי הטעם

¼ כפית פלפל שחור

אופן ההכנה:

המרק:

1. פורסים את הסלק לפרוסות בעובי ½ ס"מ.

2. יוצקים מים לסיר רחב, מוסיפים שמן ואת הסלק. מבשלים במשך כ - 30 דקות, עד שמתחיל להתרכך.

3. מוסיפים מיץ לימון, סוכר, מלח ופלפל שחור. מערבבים ומביאים לרתיחה עדינה. טועמים ומתקנים תיבול. מסירים מהאש.

המילוי:

1. מערבבים את כל החומרים לתערובת אחידה. מניחים בצד.

המעטפת:

1. בקערה גדולה מערבבים סולת, מלח ושמן.

2. מוסיפים בהדרגה מים עד לקבלת תערובת אחידה ומעט דלילה.

3. מכסים וממתינים במשך כ־20 דקות, עד שהמים נספגים ומתקבל בצק רך וגרגירי.

הרכבת המנה:

1. כל תהליך הכנת הקובות, מתבצע בידיים רטובות. קורצים כדור בגודל כדור פינג פונג מתערובת הסולת ומשטחים על כף היד.

2. לוקחים כפית גדושה מתערובת הבשר ומניחים במרכזו.

3. סוגרים את הקצוות מסביב ומגלגלים בעדינות לקבלת כדור חלק. מניחים על גבי מגש. כך ממשיכים עד שנגמרת תערובת הסולת.

4. מכניסים בזהירות את כדורי הקובה לתוך סיר המרק. כעבור כדקה מוסיפים עוד קובות וכך הלאה עד גמר הקובות. מטלטלים את הסיר בעדינות רבה כדי שלא יידבקו זו לזו או לתחתית הסיר.

5. מביאים לרתיחה ומבשלים במשך כעשר דקות על אש גבוהה. מנמיכים את האש ומבשלים במשך כ־20 דקות נוספות.