

רכיבים:

לבצק:

2 כוסות מים

2 כוסות קמח

1 כפית שמן

1 כפית מלח

למילוי:

שמן לטיגון (עדיף שמן קנולה)

1 בצל קצוץ

$\frac{1}{2}$  קילו בקר טחון

100 גרם כבד עוף חתוך לקוביות

מלח ופלפל שחור

למרק:

3 סלקים

$\frac{1}{2}$  כוס שמן קנולה

1 בצל גדול קצוץ

1- 1/2 ליטר ציר עוף (אפשר מרק צח)

1/4 כוס לימון סחוט

מלח ופלפל

**אופן ההכנה :**

הבצק:

1. מערבבים בקערה את כל החומרים עד שנוצר בצק אחיד. בעזרת מערוך משטחים ומרדדים על משטח

מקומח לבצק דק ויוצרים בעזרת כוס או קערית כ-20 עיגולים.

המילוי:

1. מחממים שמן במחבת ומטגנים את הבצל עד שיזהיב. מוסיפים את הבשר והכבד ומטגנים תוך כדי ערבוב למשך מספר דקות. מתבלים במלח ובפלפל לפי הטעם.

הפלמיני:

1. במרכזו של כל עיגול בצק מניחים כפית בשר, סוגרים ומהדקים את הקצוות. מבשלים במים רותחים כחמש דקות.

2. מסננים ומצננים.

המרק:

1. מבשלים את הסלקים במים רותחים כ-20 דקות, מקלפים וחותכים לקוביות.