

כרוב ממולא – סוף הדרך

מתכון אולטימטיבי על טהרת אי- הכשרות. אפשר, כמובן, לוותר על החלקים הלא-כשרים, אבל אז נא לא לבוא בטענות לגבי הטעם...

מצרכים	הכנה
1 כרוב בינוני	יש דרכים שונות להפריד ולרכך את עלי הכרוב לקראת מילויים. לאחר שניסינו שיטות שונות דבקנו בזו: מרתחים מים עם מעט מלח בסיר גדול כשהמים רותחים. חותכים החוצה את לב הכרוב בצורת חרוט. כשהמים רותחים מכניסים פנימה את הכרוב ומקטינים את הלהבה עד סף רתיחה. כשהעלים החיצוניים מתחילים להיפרד ולהתרכך מוציאים אותם עם מלקחיים וממשיכים בתהליך עד לסיום כל הכרוב.
למילוי:	
500 גר' בשר בקר טחון	מאדים (לא מטגנים!) את הבצל הקצוץ במחבת במעט שמן על להבה קטנטונת עד שמתרכך והופך לשקוף.
500 גר' בשר חזיר טחון	מערבבים את כל חומרי המילוי.
3/4 כוס אורז	
3/4 כוס מים קרים (עדיף מי סודה)	
1 בצל בינוני קצוץ דק	ממלאים, תוך גלגול, את עלי הכרוב בתערובת המילוי. ניתן לחתוך ל-2 את העלים הגדולים. את החלק העבה שבבסיס העלים הגדולים ניתן "לשטח" תוך חיתוך בסכין, אבל את השאריות לא להשליך אלא להוסיף לרוטב
כף פפריקה מתוקה	
1/2 כפית פפריקה חריפה	
1/2 כפית פלפל שחור טחון	
מלח לפי הטעם	
לרוטב:	
1 קופסת שימורים כרוב כבוש	מסננים את הכרוב מנוזלי הקופסה, משרים במים קרים כחצי שעה ומסננים.
2-3 צלעות חזיר מעושנות	מביאים לרתיחה את כל מרכיבי הרוטב ומבשלים מספר דקות.
2-3 כפות רסק עגבניות	

מסדרים שכבת כרוב ממולא בסיר, מכסים ברוטב, כולל החלקים המוצקים שבו, וממשיכים להוסיף שכבות עד תום הכרוב. אם אין מספיק רוטב אפשר לערבב בקערה מים עם מלח ופפריקה, להוסיף מעט רוטב עגבניות ולתבל במלח. להוסיף לרוטב שבסיר.

מביאים את הכול לרתיחה וממשיכים לבשל כ-45 דקות על להבה קטנה.

2 כפות גדושות פפריקה מתוקה

1 כפית שטוחה פפריקה חריפה

1 כפית שטוחה קימל טחון

1.5 ליטר מים

