

## "כרוב מסולסל"

שם המתכון נמצא בין מירכאות מאחר וכמעט ולא ניתן להשיג בארץ כרוב מסולסל אמיתי (הנקרא גם savoy cabbage). אבל מצאנו שהכרוב הסיני מהווה תחליף לא רע למאכל זה, ואנחנו שמחים להכין אותו לעיתים מזומנות

מצרכים	הכנה
1 כרוב סיני בינוני	חותכים את הכרוב ל-4 לאורכו. מרחיקים את "הלב", שוטפים היטב וחותכים לחתיכות של כ-3 ס"מ.
70 גר' חמאה	ממיסים בסיר גדול
3/4 כוס קמח	מוסיפים לחמאה המומסת ומערבבים היטב.
5 שיני שום כתוש	
2 כפות פפריקה מתוקה	
1/2 כפית פפריקה חריפה	
1 כפית קימל (שלם או טחון או שניהם)	מוסיפים לרביכה, מטגנים מעט ומורידים מהכיריים.
1 כוס מים פושרים	מוסיפים ומערבבים.
מלח על פי הטעם	מחזירים לכיריים מכניסים את הכרוב הקצוץ + מלח, מערבבים היטב, מכסים את הסיר ומבשלים כ-20 דקות על להבה נמוכה. הכרוב מצטמק ומוציא עוד מים. אם לא מספיק – מוסיפים עוד מעט מים רותחים.
4-5 תפוחי אדמה מקולפים וחתוכים לקובית של כ-3 ס"מ.	מוסיפים לסיר, מערבבים ומבשלים עד שהתפ"א רכים.
6-8 נקניקיות <sup>1</sup> חתוכות לטבעות בעובי של כ-1 ס"מ	מוסיפים לתבשיל – עדיף בסמוך להגשה.

<sup>1</sup> אנחנו משתמשים בנקניקיות חזיר דקות "וינר חדש" מתוצרת מאניה אבל אפשר להשתמש בכל נקניקיה שאוהבים.