



תבשיל מוח עגל עם חומוס ופלפלים

כשעה וחצי
כמות מנות: 8

סיפור המנה

תבשיל מוח עגל הוא מנה מסורתית מהמטבחים המרוקאי והתוניסאי, נושא עימו שכבות של טעמים ונוסטלגיה. רוטב אדום עשיר ברסק עגבניות ופפריקה מתוקה-חריפה עוטף את המוח העדין, שמתרכך בבישול עדין ומתחבר לגרגירי חומוס רכים ולפלפלים מתוקים. זו מנה צבעונית, קטיפתית ומלאת אופי, שמוגשת לרוב לצד לחם טרי או אורז. בכל בים מורגש עומק של מסורת - זיכרון של בית, של ידיים מבשלות שמעבירות את הסיר מדור לדור.

מצרכים

- 2 ק"ג מוח עגל נקי
- 4 בצלים לבנים גדולים חתוכים
- 2 פלפלים אדומים חתוכים
- 4 כפות רסק עגבניות
- 2 כפות פפריקה בשמן
- 1 כף פפריקה חריפה
- 2 כוסות גרגירי חומוס מבושלים
- 5 שיני שום פרוסות
- מלח, פלפל
- שמן

אופן ההכנה

1. בסיר או פוייקה מטגנים את הבצל, הפלפלים והשום כ-5 דקות.
2. מוסיפים רסק עגבניות ופפריקה וממשיכים לטגן עוד 3 דקות.
3. מוסיפים מים חמים עד לכיסוי מלא ומבשלים כחצי שעה.
4. מוסיפים את המוח ואת גרגירי החומוס, מבשלים חצי שעה נוספת.
5. טועמים ומתקנים תיבול.

הצעת הגשה

מעבירים לקערה גדולה ומפזרים מעל כוסברה קצוצה.

בתיאבון!