

מעורב ישראלי על הפלנצ'ה בפיתה מאודה

כ-30 דקות
כמות מנות: 8

סיפור המנה

מחווה למעורב הירושלמי שנולד בשנות ה-60 בסטייקיות רחוב בירושלים. שילוב עסיסי של פרגיות, חזה עוף, שווארמה הודו ובצל חרוך, מתובל בדיוק במינון הנכון. הפלנצ'ה הלוהטת מעניקה חריכה עדינה, והתיבול מתחבר לטעמים מוכרים ומנחמים. בפיתה רכה עם טחינה חלקה ועמבה עוקצנית מתקבל ביס ישראלי אותנטי שקשה לעמוד בפניו.

מצרכים

- קילו מעורב ישראלי (רצועות חזה עוף, רצועות פרגית, רצועות שווארמה הודו נקבה)
- 500 גר' בצל לבן פרוס
- תבלין מעורב
- פטרוזיליה קצוצה
- טחינה
- עמבה
- שמן זית
- מלח, פלפל
- פיתות מאודות

אופן ההכנה

1. מחממים פלנצ'ה עד שהיא לוחטת (במחבת - עובדים בכמויות בשר קטנות יותר).
2. מוסיפים שמן זית וצורבים את הבצל עד שמתחיל להזהיב. מסירים ומניחים בצד.
3. צורבים את רצועות הבשר עד להשחמה קלה.
4. מחזירים את הבצל, מתבלים בתבלין מעורב, מלח ופלפל, ומערבבים היטב.
5. מוסיפים פטרוזיליה קצוצה, בודקים טעמים ומוסיפים מלח ופלפל בהתאם.

הצעת הגשה

מזלפים טחינה ועמבה לחצי פיתה מאודה, מוסיפים את תערובת הבשר וסוגרים עם עוד טחינה מעל.
לא לשכוח מלפפון חמוץ ומפית.

בתיאבון!