



עראייס בקר בפרנה ביס

כ-25 דקות
כמות מנות: 8

סיפור המנה

העראייס, כוכב מטבח הרחוב הישראלי של השנים האחרונות, מוכיח שלפעמים הפשטות מנצחת. בשר בקר איכותי עם שומן בקר\טלה ותיבול ירוק נמרץ נדחס אל פרנות קטנות שנצרב עד לפריכות מושלמת. הביס הזה משלב קראנץ' מבחוץ ועסיסיות לוחטת מבפנים - שילוב מגרה שמחבר בין מטבח רחוב לבין מנה שמרגישה מושקעת וחגיגית.

מצרכים

- 16 מיני פרנה
- 500 גר' בשר בקר טחון ושומן בקר / טלה
- 1 בצל לבן קטן קצוץ לקוביות קטנות
- 1 צרור כוסברה קצוצה
- 3 כפות לימון כבוש טחון
- 1 כף זרעי חרדל
- מלח, כלפל
- שמן זית

אופן ההכנה

1. מערבבים בקערה את הבשר עם הבצל, הכוסברה, הלימון הכבוש והתבלינים.
 2. ממלאים את מיני הפרנה בתערובת.
 3. מברישים את החלק העליון של הפרנה בשמן זית.
 4. צולים על גריל חם למשך 4 דקות מכל צד. לחלופין - אופים בתנור עד שהלחם פריך.
- והבשר מוכן.

הצעת הגשה

מגישים חם עם קערית טחינה בצד לטבילה נדיבה

בתיאבון!