

"כסטל דה קרנה" - בצק עלים במליח בשר וצנוברים

בצק עלים

למליח:

5 בצלים קצוצים דק

500 גר' בשר טחון עבה

2 כמות פטרוזיליה קצוצה

3 כמות שמן, 2 כפיות מלח

2 כפיות פלפל גרוס

100-50 גר' צנוברים, רצוי קלויים קל

1. לחמם - את השמן במחבת ולטגן את הבצל לגוון שקוף.
2. להוסיף - הבשר ולהמשיך בטיגון עד לספיגת כל הנוזלים.
3. להוריד מהאש.
4. להוסיף - את התבלינים, הפטרוזיליה והצנוברים ולצנן.
5. ניתן להוסיף ביצה למליח לאחר הצינון, המקשרת טוב בין חומרי המליח.

רידוד הפסטל

יש שתי אפשרויות:

אפשרות אחת: כמו הבורמאיקוס, כלומר:

1. לרדד - עלה למלבן דק, לשים פס מליח ולגלגל לגליל (רולדה).
 2. לשים - את הגלילים בתבנית עגולה או מטפון, בעיגולים.
- אפשרות שניה:** חגיגית יותר וטובה לאירועים והיא:

1. לרדד - את העלה לעובי של $\frac{1}{2}$ ס"מ, ובעזרת כוס להוציא עיגולים. בתבנית אפיה עם שקעים לשים בכל שקע עיגול בצק ולהדק במרכז. למזוג במרכז כף מהמליח, לכסות בעיגול אחר, ובשתי אצבעות לצבט מסביב.
2. את כיפת העיגול למרוח בחלמון ולפזר עליו סומסום.
3. לאפות בתנור מחומם ל- 250° עד לזהוב.

להגשה:

אני מגישה את הפסטלים עם ביצים קשות וסלט טחינה.