

## הולישקס



120 min. זמן:

רמת קושי: בינוני

(רכיבים 4 - 6 מנות)

For this recipe we used:

### מצרכים

- 3 כפות עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- בצל חתוך לפרוסות דקות, 1/2 בצל קצוץ 1
- אורז לבן ארוך 3 כפות
- ביצה 1
- בשר בקר טחון 500 גרם
- דבש 1 כף
- כפית פפריקה מתוקה 1/2
- מיץ מ-1/2 לימון
- מלח לפי הטעם
- עלים של כרוב סבוי 10
- פירורי לחם אם יהיה צורך
- פלפל שחור לפי הטעם
- צימוקים, מושרים מראש 100 גרם
- רסק עגבניות 3 כפות
- שמן 5 כפות



## הכנה

הוליישקס הוא מאכל יהודי מסורתי שמקורו במזרח אירופה. מדובר בכרוב ממולא בבשר (ולפעמים באורז) המבושל ברוטב עגבניות מתקתק. היהודים האשכנזים ברוסיה ובפולין אימצו ככל הנראה את המתכון הזה מהטטארים או מהטורקים. את ההוליישקס מגישים בחג סוכות ובשמחת תורה: בראשון היו סמל לאסיף השופע, ובשני הם אמורים להזכיר, עקב צורתם, את המגילות של ספרי התורה.

בסיר גדול יוצקים רבה מים וממליחים. מביאים לרתיחה. מפרידים את עלי הכרוב, בוחרים מהם את העשרה הגדולים והשלמים ביותר. בכל עלה חותכים צורת משולש בחלק הלבן במקום שבו העלה מתחבר לגבעול, ומסירים אותו. חולטים כל אחד מעלי הכרוב במים רותחים מומלחים, עד שמתרכך. מניחים את העלים המבושלים לפי התור על גבי מטלית - פעולה זו תעזור לשמור שהעלים יישמרו לחים ואלאסטיים.

מחממים את השמן במחבת על להבה בינונית-גבוהה ומוסיפים את הבצלים החתוכים. למחבת מוסיפים את רסק העבניות ואת הפאסאטה הקלאסית Pomì, הדבש, מיץ הלימון וכוס מים. מנמיכים את הלהבה ומכסים את המחבת ומניחים לרתוח רתיחה קלה במשך 30 דקות, Pomì.

מחממים את התנור מראש ל-180°. בקערה גדולה מערבבים את הבצל, האורז, הפפריקה, הביצה והבשר הטחון. התערובת צריכה להיות דומה לכדורי בשר מסורתיים. אם התערובת לחה מדי, מוסיפים מעט פירורי לחם. מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם. כעת שהמילוי מוכן, ממלאים את עלי הכרוב, מקפלים את הצדדים מעל תערובת המילוי, ואז מגלגלים. במקרה שיש עודף מילוי, צרים כדורים ומניחים בצד. מעבירים את גילי הכרוב אל תבנית פיירקס, כשהצד הפתוח שלהם מופנה כלפי מטה. מוסיפים לתבנית גם את הכדורים. יוצקים את רוטב העגבניות מעל גילי הכרוב, ולאחר מכן מבשלים בתנור במשך 45 דקות בערך.

- *Jasmine Guetta*