

מרק קובה סלק - של סבתא לטיפה

לקובה -
חצי קילו סולת (ניתן להשיג ב giant)

למילוי לערבב:
קילו בשר בקר טחון
1 בצל קצוץ דק דק- לסחוט מנוזלים
1/2 סלרי- לקצוץ דק דק ללא נוזלים
מלח פלפל

סוד הבצק:
לא מערבבים את כל הסולת עם המים בבת אחת (אחרת הסולת תופחת עד שיוצרים את הקובות...)
אלא לקערה בינונית לשפוך קצת סולת, מעט להמליח, כפית שמן, ולהוסיף בהדרגה מים קרים תוך כדי ערבוב עם היד. עד למרקם אחיד, וגמיש (לא קשה ולא נוזלי מדי).
להרטיב ידיים, צובטים מעט בצק מרדדים על כף היד, מניחים במרכז מעט ממילוי הבשר, וסוגרים את הבצק סביב כדור הבשר-מהצדדים מעלים את הבצק עד לסגירה. מגלגלים את הקובה לצורה עגולה ואחידה. מניחים על נייר פרגמנט על מגש.

למרק:
בצל 1 גדול חתוך
6 סלקים קלופים- לחתוך כל שורש ל-4 לאורכו, ולפרוסות דקות.
1/2 סלרי חתוך לרצועות דקות
רוטב ציילי חריף מתוק
סוכר
מלח פלפל
מיץ מחצי לימון
2 כפות שמן

מטגנים את הבצל עם 2 כפות השמן עד להזהבה,
מוסיפים את הסלק,
מים רותחים עד 1/2 מגובה הסיר.
סלרי חתוך.
על סיר גדול- 1 כף מלח ,
מעט פלפל ,
1 כף סוכר ,
2 כפות רוטב ציילי מתוק
חצי לימון סחוט.
את התיבול לטעום ולאזן לפי הטעם.

אחרי הרתיחה - מוסיפים את כדורי הקובה.
לכסות את הסיר,
בישול על אש בינונית-קטנה כשעה .



הקובות צפות על המרק במהרה, אולם כדאי לתת למרק עוד להתבשל כדי להגיע לטעם עשיר יותר

בתאבון