



كرات اللحم المحشوة بالجبنة مع صوص التشيلي

زمن التحضير : 45 دقيقة

المقادير:

1 ملعقة من مسحوق الفلفل الحار أو الشطة المطحونة

¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الحريف

1 ملعقة صغيرة من الكمون

¼ ملعقة صغيرة بودرة ثوم (اختياري)

½ ملعقة صغيرة بودرة البصل

1 ملعقة صغيرة ملح

¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

¼ كيلو لحم مفروم

½ ملعقة ثوم (مفروم)

1 بيضة صغيرة

¼ كوب بقسماط

¼ كوب جبنة شيدر (مبشورة)

100 جرام جبنة شيدر (مقطعة إلى 12 مكعب)

½ بصلة صغيرة (مبشورة)

الصلصة:

3 فلفل أخضر (مفروم)

1 ملعقة طعام من صلصة الطماطم

1 كيلو طماطم (مقطعة)

150 مل مرقة لحم (أو مكعب مرقة لحم مذاق في 150 مل من الماء الدافئ)

½ علبة فاصوليا حمراء (مصفاة)

1/2 علبة ذرة حلوة

ملح وفلفل

قشدة حامضة (اختياري للتزيين)

كزبرة (اختياري للتزيين)

طريقة التحضير :

- 1** لتحضير مزيج التشيلي: نخلط مسحوق الفلفل الحار والفلفل الحريف والكمون وبودرة البصل وبودرة الثوم والملح والفلفل في وعاء صغير ثم يوضع جانبًا.
- 2** يخلط اللحم المفروم مع ملعقة كبيرة من مزيج التشيلي والثوم والبيض وقطع الخبز وجبنة الشيدر الأحمر والبصل ثم يتم تقسيم الخليط إلى 12 كرة لحم صغيرة.
- 3** يتم حشو كل كرة اللحم بقطعة شيدر واحدة مع التأكد من تغطيتها بالكامل.
- 4** في مقلاة.. تُقلَى كرات اللحم بزيت الزيتون حتى تصبح بنية اللون (حوالي 10-14 دقيقة). نقوم بتصفية من الزيت ووضعه جانبًا.
- 5** نضيف المزيد من الزيت إلى المقلاة نفسها، ثم يضاف الفلفل الحلو الأخضر وملعقة كبيرة من التشيلي. وتترك لمدة 2 دقيقة على النار. ثم تضاف الطماطم ومرقة اللحم. نترك المزيج لمدة حوالي 10 دقائق لينضج مع التحريك من حين لآخر.
- 6** نضيف كرات اللحم والذرة الحلوة والفاصوليا الحمراء إلى المقلاة وتقلب لمدة 5-10 دقائق حتى تتسبك الصلصة وينضج اللحم تمامًا.
- 7** نضع الصلصة باللحم في وعاء وفوقه القشدة الحامضة والجبن الشيدر المبشور، والكزبرة الطازجة المخصصة للتزيين. يفضل تقديمها مع الأرز أو الخبز!