

לחם ציידים מבית שתי גברות שמנות

ALL IN One

להגשה עבור 5 סועדים



זמן הכנה: 20 דקות ועוד יום אחד

מצרכים:
לחם שחור שלם
5 עגבניות
בצל אחד
3 פלפלים אדומים
ראש שום אחד
3 פרוסות חזה עוף טרי (שניצל)
מבחר נקניקים כגון פסטרמה, סלמי,
וכל הסוגים למיניהם הרצויים.

שמן זית
גרגירי קימל
פלפל שחור גרוס
נייר אפיה
חוט קשירה



- חותכים את הלחם באחד מצדדיו ומרוקנים את תוכנו. עכשיו יש לנו מנהרה קטנה בתוך הלחם.





• דופקים את החזה עוף עם פטיש שניצלים. מתבלים ומטגנים קלות במחבת משני הצדדים



- במחבת, מטגנים את הבצל
להזהבה, מוסיפים את השיני
שום ואחר כך מוסיפים את
העגבניות והפלפלים
- מתבלים בפלפל שחור גרוס
ומוסיפים את זרעי הקימל
- אפשר לתבל בכל תבלין
שאוהבים...
- הימנעו מערבוב יתר כדי
שהירקות לא יתפרקו
- התוצאה צריכה להיות דומה
לבסיס לשקשוקה



- עכשיו נבנה את הלחם: הכינו את המרכיבים ללחם: החזה עוף, הירקות שטוגנו והנקניקים. אוחדים ביד אחת את הלחם ושימו את חזה העוף שהכנו כבסיס הלחם כמו בתמונה.



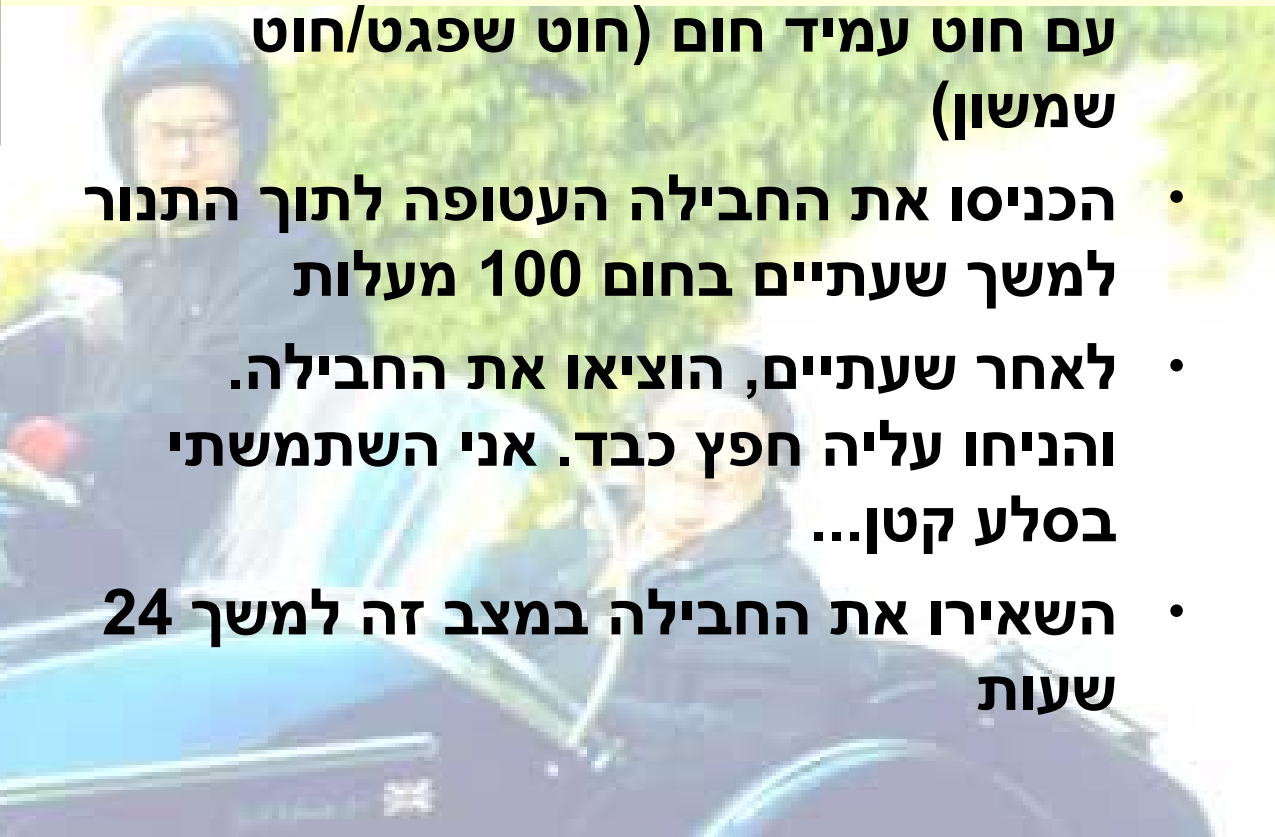
• עכשיו לשכבה השניה, מסדרים את ה"שקשוקה" בצורה אחידה בתוך הלחם.

• לאחר הירקות, בא תור הנקניקים. סדרו את הנקניקים בשכבות בצורה יפה ואחידה, ללא כפלים מעל הירקות.





- חממו את התנור לחום 100 מעלות
- עטפו את הלחם בנייר אפיה וקישרו אותו עם חוט עמיד חום (חוט שפגט/חוט שמשון)
- הכניסו את החבילה העטופה לתוך התנור למשך שעתיים בחום 100 מעלות
- לאחר שעתיים, הוציאו את החבילה. והניחו עליה חפץ כבד. אני השתמשתי בסלע קטן...
- השאירו את החבילה במצב זה למשך 24 שעות



• לאחר 24 שעות, הוציאו את הלחם מהעטיפה, וחיתכו בעובי של כ-3 ס"מ.

• מתאים כמנה ראשונה, סוחטת מחמאות, ככיבוד קל בבופה, או כארוחה מלאה... ארוחת הציידים

