

## سمبوسة باللحم والبطاطا



### إعداد

1. تُقشّر رؤوس البطاطا وتُقَصّ على شكل مكعبات بحجم 1 سم وتوضع جانباً.
2. في مقلاة، يُسخّن الزيت النباتي وتُضاف مكعبات البطاطا وتُقلى حتى تصبح ذهبية اللون، وتُبهر بالفلفل الأسود. ثم، تُرفع عن النار وتوضع جانباً.
3. في المقلاة نفسها، يُقَلَّب اللحم المفروم حتى يسمرّ لونه، ثم يُضاف البصل المقطّع ويُقلى حتى يصبح شفاف اللون.
4. يُضاف البقدونس المفروم ومرقة الدجاج من ماجي والماء ويُترك المزيج على النار الخفيفة مع تحريكه لمدة 5 دقائق.
5. تُضاف البطاطا المقلية مسبقاً وتُرفع الحشوة عن النار. ثم تُغطى وتترك لتبرد في حرارة معتدلة.
6. يُحلّ دقيق الذرة في الماء البارد حتى يصبح لزجاً وحليبيّ المظهر.
7. توضع ملعقة كبيرة تقريباً من الحشوة في عجينة السمبوسك التي تُلفّ بالشكل المرغوب فيه، مع الحرص على تغطية الحشوة بالكامل بالعجين. ثم يُمرّر مزيج دقيق الذرة على العجينة لإغلاق أطرافها جيداً.
8. يُقلى السمبوسك الملفوف في الزيت النباتي الساخن ويوضع على ورق الخبز لتصفية الدهن الفائض منه.
9. يُقدّم ساخناً مع صلصة الفلفل الحار.
10. نصيحة: يمكن الاحتفاظ بالسمبوسك غير المقلي في عبوات في الثلاجة حتى 3 أشهر.

### المكونات

- غ بطاطس مقشرة ومقطعة إلى مكعبات بحجم 1.
- م ك زيت نباتي
- غ لحم غنم مفروم
- غ بصل
- غ بقدونس، مفروماً
- مكعبات مرقة الدجاج من ماجي®
- مل ماء
- غ فلفل أبيض
- غ عجينة السبرنج رول
- م ك نشاء الذرة

30 الدقائق

أشخاص 10

35.71 غ	Carbohydrates
401.73 كيلو سعرة حرارية	Energy
21.91 غ	Fats
89.2 غ	Fiber
16.42 غ	Protein
96.5 غ	Saturated Fats
573.15 مغ	Sodium
06.2 غ	Sugars