

كرنب بحشو الجزر



المقادير:

- 1 كرنب صغير.
- 1/4 كوب من زيت الزيتون.
- 1 بصلة متوسطة مفرومة.
- 2 فص من الثوم المفروم.
- 1 جزرة متوسطة مبشورة.
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة.
- 1/2 ملعقة صغيرة من البهار.
- ملح وفلفل.
- 1 حبة بطاطس مسلوقة ومهروسة.

1/2 كوب من البقدونس المفروم.

1/4 كوب من الزبيب.

أوراق بقدونس للتزيين.

الطريقة:

- يُجوّف الكرنب ليصبح مثل الكوب باستخدام سكين أو ملعقة، ويُفرم الناتج من التجويف لاستخدامه في الحشو.
- يُسخن الزيت في إناء على نار متوسطة، يضاف البصل والثوم مع التقليب لمدة 5 دقائق حتى يصبح لونه ذهبياً.
- يُضاف الكرنب، الجزر، القرفة، البهار مع التقليب لمدة 5 دقائق حتى تتجانس المكونات، ويتبل بالملح والفلفل.
- تُخلط البطاطس والبقدونس والزبيب في وعاء عميق مع التقليب حتى تتجانس المكونات.
- يُضاف خليط الكرنب إلى خليط البطاطس مع التقليب حتى تتجانس المكونات.
- يُحشى الكرنب بالحشو مع الضغط الخفيف حتى يمتلئ بالحشو.
- يُلف الكرنب في قطعة قماش نظيفة (أو شاش) وتغلق بإحكام باستخدام خيط يتحمل الحرارة.
- يُسلق الكرنب في إناء فيه ماء مملح على نار متوسطة لمدة 15 دقيقة، أو حتى تمام النضج.
- يُوضع الكرنب المحشو في طبق التقديم، ويزين بالبقدونس.