



LEHITANEG

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות



## פרגית ממולאת בבשר וצנוברים ברוטב טריאקי

בשרי | רמה קשה

מנה מושקעת לאירועים מיוחדים, פרגית ממולאת בתערובת בשר עשירה עם בצל מטוגן, ראס אל חנות וצנוברים, ונאפית ברוטב טריאקי מבריק שסוכג פנימה. מנה שמחזיקה מרכז שולחן בכבוד.

### החומרים:

10 פרגיות נקיות מעור

### למילוי:

½ ק"ג בשר טחון

½ ק"ג הודו טחון

2 בצלים מטוגנים

2 כפות צנוברים (לא חובה)

כף תבלין גריל עוף

½ כפית מלח

קורט פלפל שחור

קורט ראס אל חנות (לא חובה)

### לרוטב:

1 כוס שמן

8 כפות רוטב טריאקי

4 כפות רוטב צ'ילי מתוק

4 שיני שום

מעט כפריקה

### לקישוט:

מעט שומשום

מעט קצח

### צלחות המנה:

הגישו את הפרגיות בהגשה מרכזית וסדרו אותם בשורה ארוכה על הצלחת.

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות

בהשגחת הבד"ץ  
ירושלים  
מאגיד המזון

להזמנות: 02-650-6003 | lehitane.com | k.lehitane@gmail.com