

Ross il-forn

Ghandek bżonn: (4 persuni)

400g ross
Basla mdaqqa
Sinna tewm
200g kapuljat tal-majjal
200g kapuljat tač-čanga
100g bejken
100g fwied tal-majjal
Bajda iebsa
Kikkra piżelli
Mgharfa kunserva
Bott tadam
Nofs kuččarina oregano
100g ġobon tal-ħakk
Nofs kikkra ħalib
Ftit żejt
Ftit bżar



Metodu:

Sajjar ir-ross fil-miżhun biss ħallieh kemm xejn wieqaf

Qatta l-basla, t-tewma u qalli fi ftit żejt

Żied il-kapuljat tal-majjal u tač-čanga, l-bejken mqatta rqiq, il-fwied f'biččiet zgħar u l-kunserva

Tekkek fuq in-nar għal madwar għaxar minuti

Żied ftit bżar, l-oregano u t-tadam u kompli sajjar għal nofs siegħa

Ħallat sew din iz-zalza mar-ross, żied il-piżelli, il-bajd iebs, il-ħalib u l-ġobon tal-ħakk

Aħmi fil-forn sakem il-wičč tar-ross jismar