

Torta tal-majjal

Ghandek bżonn:

800g kapuljat tal-majjal
100g perżut tal-koxxa
100g bejken 'collar'
Basla mqatta rqiqa
2 imsiemer tal-qronfol
Ftit żejt taż-żebbuġa
Ftit tursin frisk
Ftit bżar
Ftit dqiq
1kg għaġina 'shortcrust'
Bajda



Metodu:

Aqli l-basla fi ftit żejt u żied il-kapuljat u l-bejken mqatta rqiq
Żid ftit bżar, l-imsiemer tal-qronfol u t-tursin u hawwad sew
Qatta l-perżut f'biċċiet żgħar u żied ma' din it-taħlita
Iftaħ l-għaġina fuq turtiera, żied it-taħlita u iksi bl-istess għaġina
Idlek il-wiċċ tal-għaġina b'bijda mħawwda
Aħmi fil-forn, temperatura 200°C, għal madwar siegħa sakemm l-għaġina tiegħu kulur
dehbi
Servi insalata bit-tadam bħala kontorn