

Weraq tal-kaboċċi mimli bl-ikapuljat

Għandek bżonn: (4 persuni)

Kaboċċa
Tewma
Basla
Patata
100g faqqiegħ
2 bżar tal-kulur
300g kapuljat taċ-ċanga
300g kapuljat tal-majjal
300g bejken streaky
500g ċāngu ‘friża’ mqatta rqiq
Ftit tadam
Bżar u melħ
Ftit curry
Bajda



Metodu:

Għalli l-kaboċċa imma ġallieha kemm xejn wieqfa
Qalli l-basla, t-tewma. l-faqqiegħ, il-bżar kulurit u l-patata
Żied il-kapulat taċ-ċanga u tal-majjal u sajjar għal madwar ghaxar minuti
Żied ftit curry, bżar u melħ skond il-gosti u t-tadam. Tekkek għal nofs siegħha
Meta din iz-zalza tkun lesta, ħawwad bajda mat-taħlita
Iftaħ il-weraq tal-kaboċċa u żied ftit minn din it-taħlita fuq kull werqa
Irrombla sew biex tagħmel forma ta' braġoli
Erġa rrombla il-weraq mimlijin bil-bejken u slajs taċ-ċanga
Sajjar f'casserole qisek qed tagħmel stuffat