

Sider tat-tigieg mimli bl-irkotta, faqqiegħ u perżut

Ghandek bżonn: (4 persuni)

4 sdieri tat-tigieg
200g irkotta
100g faqqiegħ
200g perżut tal-koxxa
basla mqatta
mgħarfa żejt taż-żebbuġa
meraq ta' lumija
kikkra nbid abjad
bżar mithun
ftit tursin frisk



Metodu:

Iftaħ 'pocket' fin nofs ta' kull sider tat-tigieg.
Qatta' l-perżut u l-faqqiegħ u hallat sew mal-irkotta u ftit bżar.
Imla s-sdieri tat-tigieg b' din it-taħlita.
Kebbeb sew is-sdieri fit-*tin foil* u aħmi fil-forn, temperatura 200, għal siegħa F'taġen, aqli il-basla fi ftit żejt taż-żebbuġa.
Żid l-inbid u l-meraq tal-lumi u tektek għal madwar għaxar minuti.
Meta l-laħam ikun sar, hallih jibred, ikxef *il-foil* u qatta roti roti.
Żid il-gravy fuq il-laħam, żejjen bit-tursin u servi immedjatament.

Noti:

Bħala kontorn tista tagħmel ffit fażola ħadra u porzjon ross.
Jekk issajjar din ir-riċetta gurnata qabel tkun tista tqatta' aħjar is-sider tat-tigieg u jkollok anqas ħela u preżentazzjoni isbaħ.