

קבב רומני

מרכיבים:

- קילו בשר טחון (שפונדרה או צוואר)
- שליש כוס פטרוזיליה קצוצה
- 4 שיניים שום כתוש (הסמל המסחרי של קבב רומני ורומנים אמיתיים שמים הרבה יותר שום)
- 1 כפית פפריקה מתוקה
- 1 כפית אבקת סודה שתייה
- 1 כפית מלח
- 1 בצל מגורד
- 1 כפית פלפל שחור

הכנה:

בקערה גדולה מניחים את כל החומרים ומערבבים היטב.
ניתן להוסיף מעט מים קרים לריכוך הקבב.
בידיים רטובות צרים קבבים ארוכים ויפים ומניחים במגש גדול.
ניתן להכין על מנגל משומן או על גריל של תנור, מספר דקות כל צד בהתאם לרמת ההכנה שאוהבים.