



Il-Kaċċa Ikel

Delizzjuż u Bnin

Imlivezz Mimlija l-Forn
(Riċetta għal tnejn)



Ingredjenti

8 t'Imlivezz
1 Zalzett Malti
227 Gramma Kapuljat tal-majjal
3 irjus Tewm midhuna
Kwart ta' kuċċarina Saghtar (thyme)
Kwart ta' kuċċarina Bżar midhun
Kwart ta' kuċċarina Stragun (tarragon)
4 Pruni mqadda (dried prunes)
8 biċċiet Bacon Bajda
Tazza Nbid bajda
2 imaghref Tursin mqatta rqiq
Ftit Żejt taż-żebbuġa u Bżar u Melh

Metodu

Mili: Ġo reċipjent tal-ħgieg poġġi l-ikkapuljat, iz-zalzett minghajr il-ġilda, it-tewm, is-saghtar, il-pruni minghajr l-għadma u mqatta u t-tursin. Ofsoq il-bajda u ħallat kollox.

B'dan il-mili imla kull għasfur sew u rranġa l-għasafar ġo tilar li jidhol ġol-forn. Roxx il-bżar u l-melh.

Ghatti kull għasfur b'biċċa bacon u roxx kollox bl-inbid u żejt taż-żebbuġa.

Dahhal ġol-forn marka 4 u ttawwalu kull nofs siegħa sakemm tara li jkun sar.

**Charles
Camilleri**

KAMPANJA 2008