

קניש או קנישעס

הוא מאפה אופייני למטבח היהודי המזרח אירופאי. יש שעושים אותו מבצק עלים מרודד ויש מבצק תפוחי אדמה, הממולא מחית תפוחי אדמה או בשר טחון המאכל מזכיר במידת מה את הבורקס. נהוג לאפותו כמאפה אישי או כרולדה הנפרסת. לפרוסות בעת ההגשה. אצלנו בבית נהגו להכין מאפה אחד ולחתוך אותו

מלית תפוחי אדמה

להרתיח בסיר עם מים כ- 6 שתפוחי אדמה עד שמתרככים
לטגן 2-3 בצלים בשמן קנולה עד הזהבתם
למעוך את תפוחי האדמה לפירה
להוסיף את הבצל המטוגן ומעט מרגרינה או חמאה, מלח ופלפל לפי הטעם. ניתן להוסיף אך מעט אבקת מרק
מחלקים את הפירה ל4 חלקים (בהתאם לחלוקת הבצק) ומפזרים מעל הבצק. מגלגלים את הבצק לקניש ואופים עד הזהבה. ניתן ללמרוח ביצה מעל הבצק ולפזר מעט שומשום
לבצק:

1 1/2 כוסות קמח
125 גרם מרגרינה מומסת
1 כף שמן
1 כף חומץ טבעי
1/2 כפית סוכר
כ-1/2 כוס מים פושרים
ביצה למריחה
שומשום או קצח

למלית:

500 גרם בשר טחון
2 שיני שום כתושות
4 בצלים קצוצים דק מאוד
מלח ופלפל שחור
ביצה אחת ומעט שמן

מנפים את הקמח לקערה גדולה או לקערת מערבול עם וו לישה. יוצרים גומה במרכז ויוצקים לתוכה את המרגרינה המומסת (לא חמה), שמן, חומץ, סוכר ו-2/3 מהמים. לשים ומוסיפים מים לפי הצורך, עד שמתקבל בצק רך ונוח לעבודה
עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומקפיאים לפחות 24 שעות (לא לדלג על שלב זה). לפני תחילת ההכנה מפשירים את הבצק.

מטגנים את הבצל בשמן עד להשחמה. מוסיפים את **מכינים את מלית הבשר** השום והבשר ומערבבים כ-10 דקות, עד שהבשר מתפורר ומאבד את צבעו האדום. מצננים את הבשר.
מוסיפים את הביצה הטרייה ומתבלים מחממים תנור ל-180 מעלות.
חותכים את הבצק ל-4 חלקים שווים ועל משטח מקומח מרדדים לעלים דקיקים. מפזרים את מלית הבשר על העלים. משאירים שוליים של כ-2 ס"מ מסביב. מגלגלים לרולדה. מורחים בביצה טרופה ומפזרים שומשום או קצח אופים בתנור כ-45 דקות עד להזהבה. מגישים חם או קר עם מלפפון כבוש ביתי, חרדל או חזרת.

הולך נהדר עם מרק עוף