



מתכון

מתכון לקציצות טעימות ורכות

אופן ההכנה

1

ארוחה מזינה ומושקעת

מצרכים:

250 גר' בשר עוף/הודו טחון, 250 גר' בקר טחון, 1 בצל מגורד, 1 קישוא
מגורד, 1 תפוח אדמה מגורד, 1 ביצה, 1 שן שום כתושה, פטרוזיליה
קצוצה דק דק, מלח ופלפל לפי הטעם.
מצרכים לרוטב:
כף פפריקה, רסק עגבניות קטן, מעט מלח .

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים, נותנים לתערובת "לנוח " במקרר לחצי שעה.
יוצרים קציצות קטנות. אפשר לטגן או לבשל ברוטב אדום. אם רוצים עם
רוטב.

אופן הכנת הרוטב:

יוצקים לסיר רחב מעט שמן, מוסיפים את הפפריקה, רסק קטן, מעט מלח
לפי הצורך. מוסיפים 2 כוסות מים רותחים, מרתיחים ומניחים את
הקציצות בפנים (הקציצות צריכות להיות מכוסות עד לגובה של 3/4
בערך). אני מפזרת מעל הקציצות שעועית ירוקה או גזר גמדי קפוא.
מבשלים על אש קטנה כ-40 דקות או עד שהרוטב מצטמצם מעט. ניתן
להגיש עם אורז. בתיאבון